Farandole de farcis à la brandade

4 personnes PRÉP.60 MIN CUISSON.12 MIN

Ingrédients :

750g de brandade à la morue parmentière
4 courgettes rondes
4 petits poivrons jaunes
4 tomates moyennes
2 patates douces allongées
4 gros champignons de Paris
2 piquillos Une dizaine d’olives vertes et noires dénoyautées
Parmesan
Pesto
Cresson
Persil

Préparation :

Faites bouillir de l’eau salée. Pendant ce temps, nettoyez les courgettes, ôtez les chapeaux et conservez-les. Creusez les courgettes et faites les précuire dans l’eau bouillante environ 5 minutes. Plongez-les ensuite dans l’eau froide et égouttez-les sur du papier absorbant. Garnissez-les avec la brandade de morue parmentière et saupoudrez le tout de parmesan.

Pelez les patates douces et coupez-les en deux. Creusez-les et faites les précuire dans de l’eau bouillante environ 15 minutes. Plongez-les ensuite dans l’eau froide et égouttez-les sur du papier absorbant. Emincez grossièrement le cresson et mélangez-le avec la brandade de morue

parmentière. Garnissez les patates douces avec la préparation.

Faites bouillir de l'eau salée avec quelques gouttes de jus de citron. Pendant ce temps, nettoyez les champignons, ôtez les queues et creusez-les. Faites les précuire dans l'eau bouillante environ 5 minutes. Plongez-les ensuite dans l'eau froide et égouttez-les sur du papier absorbant. Emincez quelques olives vertes et noires dénoyautées ainsi que du persil. Mélangez le tout avec la brandade de morue parmentière et garnissez les champignons avec la préparation.

Faites bouillir de l'eau salée. Pendant ce temps, nettoyez les poivrons, ôtez les chapeaux et conservez-les. Epépinez-les et coupez les membranes. Faites les précuire au four pendant 5 minutes à 230°C. Emincez quelques piquillos et mélangez-les avec la brandade de morue parmentière. Garnissez les poivrons avec la préparation.

Nettoyez les tomates, ôtez les chapeaux et conservez-les. Creusez les tomates et garnissez-les de brandade à la morue parmentière. Versez un filet d'huile d'olive, remettez les chapeaux et enfournez-les environ 12 minutes à 230°C. A la sortie du four, arrosez-les de pesto.

Afin de retrouver toute l'onctuosité de la Brandade à la morue, nous vous conseillons de la faire cuire en suivant les conseils de réchauffage avant de la mettre en œuvre.