

Mini courges farcies [Jack be little, pomarine, munchkin] aux escargots et au fenouil



“ Au jardin, j’ai fait pousser des des minis citrouilles à décorer pour mes interventions auprès des enfants dans les écoles. Il s’agit des Jack be little, aussi appelé pomarines ou Mini Jack be. Les munchkins sont identiques visuellement au Jack be little, mais plus précoces pour la récolte. Il existe aussi les petites citrouille blanches, appelée Baby boo que je ferai pousser l’année prochaine. J’ai trouvé cette recette dans un magnifique livre dont vous retrouverez la référence un peu plus loin. J’ai enfin utilisé la conserve d’escargots de Bourgogne reçue en cadeau lors du salon du blog culinaire de Soissons de 2012 ! J’ai remplacé les orties par les minis fenouils d’hiver du jardin. Une super association avec les escargots ! Saviez-vous que dans le sud, on récupère les petits gris sur les tiges de fenouil ? Ils sont exquis ! ”

Les Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 2,5 douzaines d’escargots de Bourgogne au naturel
- 4 petites courges de type [pomarine](#) ([Jack be little](#), [Munchkin](#) ou [Baby boo](#))
- 2 petits bulbe de [fenouil](#) (ou les fanes d’un gros bulbe)
- 1 [échalote](#)
- 6 gousses d’[ail](#)
- 1 petit bouquet de [persil](#)
- 100 à 150 ml de crème fraîche épaisse
- Beurre demi-sel
- Sel et poivre

Les Étapes :

Hachez les fenouils et leurs fanes. Faites-les fondre avec un morceau de beurre le temps que le tout s’attendrisse. Réservez au chaud.

Faites chauffer la crème. Ajoutez deux gousses d’ail et laissez infuser. Réservez au chaud.

Juste avant le montage, mélangez la crème à l’ail au fenouil.

Coupez le chapeau des minis courges au 3/4. Enlevez les graines. Faites-les cuire à la vapeur 10 minutes. Réservez au chaud.

Égouttez les escargots. Hachez-les avec 4 gousses d’ail et l’échalote. Ciselez le persil. Faites suer les escargots avec l’ail et l’échalote dans un peu de beurre. Réservez au chaud. Ajoutez le persil juste avant le montage.

Répartissez les escargots dans les courges puis la crème au fenouil.

Enfournez à 180°C le temps que ce soit chaud.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Dans la recette initiale, ils utilisent une poignée d’orties à la place du fenouil. Il monte aussi la moitié de la crème en chantilly. Je ne l’ai pas fait... car elle retombera avec la chaleur et ça refroidi la préparation. Je n’ai pas jugé cette étape essentielle. Une recette puisée dans le Grand livre des courges, écrit par Jean-Baptiste Prades, Victor Renaud et Nicole Prades aux Éditions Rustica en 1999. Il n’est plus réédité mais une autre version existe [ici](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquées.fr/minicourge-farcies-aux-escargots/>