

Feuilles de vigne farcies

Dolmadakia

Préparation et cuisson: env. 90 min
Pour env. 20 pièces

20 **feuilles de vigne** en bocal
(env. 80 g), égouttées

les séparer, les tremper env. 20 min dans de l'eau froide, la changer deux fois

Farce

2 c. à soupe **d'huile d'olive**

chauffer dans une casserole

1 **oignon**, finement haché

faire revenir

3 c. à soupe **de persil plat**, haché fin

5 **feuilles de menthe**,
finement coupées

¼ de c. à café **de cannelle**

étuver le tout un instant

200 g **de riz à risotto**,
p. ex. arborio, vialone

ajouter, étuver le riz en remuant, jusqu'à ce qu'il devienne transparent

env. 6 dl **de bouillon de légumes**,
chaud

verser peu à peu en remuant souvent et en veillant à ce que le riz reste juste recouvert de liquide. Le cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit *al dente* (env. 20 min).

5 c. à soupe **de pignons**, grillés

4 c. à soupe **de raisins de Corinthe** ou de
raisins secs

½ **limette non traité**, zeste râpé,
et jus

incorporer le tout

selon besoin **sel et poivre**

assaisonner, laisser refroidir

1 **citron non traité** ou une limette,
en quartiers

pour le décor

Façonnage: poser les feuilles, nervures vers le haut, sur le plan de travail. Déposer env. 2 c. à soupe de farce au centre de chaque feuille, replier les côtés, enrouler serré. Disposer les rouleaux côte à côte et en plusieurs couches, ajouter env. 3 dl d'eau chaude, lester avec une assiette. Couvrir et laisser frémir env. 20 min au seuil de l'ébullition. Servir chaud ou froid avec les quartiers de citron.

Idéal avec: tzatziki



Autre idée: remplacer les feuilles de vigne par du chou chinois, de la laitue ou de la bette. Blanchir les feuilles un instant.