Betty Bossi

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.

Grèce

Extrait du «Saveurs et rêves de vacances», 2001
Copyright et distribution
Betty Bossi Editions SA, 8021 Zürich