

Feuilles de vigne farcies (Dolmas yalantzi) à la sauce à l'œuf et au citron

Ingrédients :

350 grammes de viande de bœuf hachée
une trentaine de feuilles de vigne fraîches
1 gros oignon râpé
¾ d'une tasse de riz long
1/3 d'une tasse d'huile d'olive
2 gousses d'ail écrasées
3 brins de persil hachés fin
3 brins d'aneth hachés fin
sel
poivre

Pour la sauce avgolemono (œuf + citron) :

le jus de 3 citrons
2 œufs

Préparation :

Couper les tiges des feuilles de vigne et les blanchir dans l'eau bouillante.
Egoutter et laisser refroidir.

Dans une petite cocotte, faire revenir le riz dans ½ tasse d'huile d'olive à feu doux pendant quelques minutes, en remuant sans arrêt. Couvrir d'eau et remuer jusqu'à ce que le riz soit cuit.
Dans une grande jatte, mélanger parfaitement les 350 grammes de bœuf, le riz, ajouter l'oignon, l'ail, le persil, l'aneth, le sel et le poivre.

Tapisser le fond d'une cocotte de quelques feuilles de vigne.

Farcir les feuilles de vigne restantes :

Poser une feuille devant vous, tige vers vous, endroit contre le plan de travail.
Déposer une cuillère de la farce au milieu de la feuille.
Rabattre les deux côtés latéraux.
Rouler en commençant par le côté avec la tige, en serrant bien.

Poser dans la casserole, sur les feuilles, ouverture contre le fond de la casserole.
Faire de même avec toutes les feuilles.

Mouiller avec 2 tasses d'eau et ½ tasse d'huile d'olive

Couvrir d'une assiette (que vous pourrez enlever facilement) afin d'éviter que les farcis ne bougent pendant la cuisson.

Couvrir d'eau.

Déposer un couvercle.

Faire cuire à feu vif au début puis à feu doux une trentaine de minutes.
Retirer le couvercle.

Pour la sauce :

Battre dans un récipient le jus de citron avec le blanc d'œuf.
Ajouter un verre de bouillon de cuisson, puis les jaunes en battant toujours.
Verser dans la casserole en la remuant et retirer du feu.