

Feuilles de vigne à la grecque

Pour 4 personnes.

8 feuilles de vigne, 200 g de mouton, 100 g de riz, un gros oignon, une c à soupe de persil haché, une c à café de menthe hachée, du sel, du poivre.

4 citrons, 3 œufs, 4 c à soupe d'huile d'olive.

Laver les feuilles de vigne et en retirer le pétiole. Les faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée et les rafraîchir à l'eau froide.

Hacher finement la viande et l'oignon.

Les faire revenir dans de l'huile chaude et y ajouter le persil et la menthe. Assaisonner.

Incorporer le zeste et le jus de deux citrons et laisser cuire 5 minutes avant d'y ajouter le riz.

Après quelques minutes, mouiller avec un grand verre d'eau et laisser cuire. Laisser tiédir la préparation et en farcir les feuilles de vigne.

Les dresser dans une casserole, y ajouter 2 zestes de citron, une c à soupe d'huile et 2 verres d'eau. Laisser mijoter 3/4 d'heure.

Battre trois œufs entiers, y ajouter le jus et le zeste râpé d'un citron, continuer à battre et incorporer le jus de cuisson des feuilles.

Dresser sur un plat. Napper de sauce.

A noter : les feuilles de vignes farcies se mangent chaudes ou froides. Laisser cuire le riz au trois-quarts avant d'en farcir les feuilles. S'il devient trop sec, ajouter quelques c à soupe d'eau chaude. On vend également des feuilles de vignes en conserve.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.