

## **Choux Farci à la Grecque**

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : +/- 45 min.**

Ingrédients (pour +/- 6 personnes) :

+/- 3 choux vert (selon leurs grandeur diminuer la quantité ex : 2 gros choux vert)

1 Kg de viande haché porc/boeuf

+/- 2 tasse de riz concassé ( +/- 600 gr )

1 verre d'eau

1 grand oignon ou 2 petit

Sel + épice + poivre + menthe (beaucoup de menthe) et d'autre épice que vous aimez

3 à 4 cuillères d'huile d'olive

### **Sauce aux œuf et citron**

2 œufs

Jus de 1 citron

### **Matériel à avoir :**

Batteur (électrique de préférence)

1 grand saladier pour faire la farce

1 casserole

1 louche

1 presse citron

1 assiette

1 égouttoir

## Préparation :

Blanchir les feuilles de chou.

**Blanchir** Immerger rapidement un aliment dans de l'eau bouillante. On blanchit pour ramollir ou attendrir, pour nettoyer, pour débarrasser d'un excès de sel ou pour faciliter l'épluchage en cuisant rapidement la peau qui se détache alors bien mieux

Prendre un saladier et mettre le hacher dedans, les oignons hachés, les épices, le riz, l'huile et le verre d'eau.

Prendre une feuille de chou égoutté enroulé la farce de viande et l'envelopper avec la feuille de chou en petit paquet fermé.

Faire ceci pour toutes les feuilles. Placer 2 à 3 feuilles de chou dans le fond de la casserole (pour quelles prenne bien toute la surface du fond c'est pour empêcher que les choux farcie ne brûle au fond) ensuite placer vos choux farci dedans en les positionnant un à côté l'autre légèrement serrer et ce sur plusieurs étages. Remplir d'eau, jusque obtenir 2 bon doigt au dessus des choux farcis et placer une assiette à l'envers sur les choux farcie (pour les tenir légèrement écraser), portez à ébullition et ensuite diminuez et cuire pendant 45 min. et vérifier vers les 30 min. si le riz cuit bien sinon vous augmentez le temps de cuisson jusqu'à quand le riz est cuit. Dès que tout est cuit, vous arrêtez la cuisson.

Vous préparez la sauce œufs/citron, comme ceci, prenez un récipient mettre les 2 œufs entiers et les battre ensuite tout en battant mettre le jus de citron, et toujours en battant prendre une louche de jus de vos choux farcie cuit et la versez sur les œufs et **cela très doucement en ne pas oubliez de continuer de battre pour que l'œufs ne cuis pas** et vous faites cela pour remplir +/- les 3/4 de votre récipient, ensuite vous prenez votre sauce préparé et vous versez 1/3 dans la casserole (où sont vos choux farcie) et **vous prenez la casserole par les anses et remuez là de gauche à droite tout en la bougeant en zigzag de haut en bas sans arrêt pendant bien 1 min. et versez le deuxième tiers et faites la même chose et le troisième tiers aussi** et voilà vous avez terminé et vous venez de réussir comme on dit en grecque des « Dolmazes avrolemo » (choux farcie à la sauce œufs/citron)

Bon appétit (kali orixie)

## FEUILLES DE VIGNES

Ps : Même chose pour les feuilles de vignes, vous remplacez les feuilles de chou par les feuilles de vignes, mais dans ce cas je vous suggère de prendre une casserole plus grande car vous devez mettre au moins 4 voir 5 doigt d'eau, car à la cuisson cela s'évapore vite avec les feuilles de vignes

Bon appétit

Marino