

# Feuilles de vigne farcies (dolma)



✂ Pour 50 feuilles de vigne ⌚ Temps de préparation : 1 h 🍲 Temps de cuisson : 1 h

## Ingrédients

- 50 feuilles de vigne
- 4 c. table (60 ml) huile d'olive + un filet
- 1 tasse (250 ml) oignon haché finement
- 1 tasse (250 ml) riz rond ou basmati
- 1 ½ tasse (375 ml) eau ou bouillon de poulet
- 2 c. table (30 ml) raisins secs
- 2 c. table (30 ml) pignons
- 2 c. table (30 ml) persil haché
- jus de citron
- poivre
- ¾ tasse (180 ml) eau



## Conseil

C'est aussi très bon avec des feuilles de chou !

## Préparation

### Farce

- 1 Rincer les feuilles de vigne à l'eau froide et bien les assécher.
- 2 Dans un poêlon, faire revenir les oignons dans l'huile, puis ajouter le riz, remuer pendant 3 min et verser l'eau ou le bouillon de poulet.
- 3 Cuire 12 min ; le riz doit rester un peu ferme.
- 4 Ajouter les raisins, les pignons, le persil et le jus de citron. Poivrer

### Feuilles de vigne farcies

- 1 Prendre une feuille et couper la queue.
- 2 Disposer la feuille du côté des nervures, l'autre côté faisant face à la table. La pointe de la feuille doit être placée vers le haut.
- 3 Déposer une cuillère à table de farce dans le bas de la feuille, ramener les deux côtés de celle-ci vers l'intérieur et rouler jusqu'à la pointe. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farce.
- 4 Dans une casserole, ranger les feuilles de vigne l'ouverture vers le bas et bien serrées les unes contre les autres pour qu'elles gardent leur forme à la cuisson. Verser l'eau et un filet d'huile d'olive. Couvrir et cuire à feu doux environ 45 min, ajouter de l'eau au besoin.
- 5 Laisser refroidir au réfrigérateur 1h avant de servir.



Recette de l'Exploratrice  
Marie-Dominique Massol