

## FEUILLES DE VIGNE FARCIES

- 1 bol de riz basmati,
- 4 bols d'oignons coupés très fins,
- 3 cuillères à soupe de pignons,
- 2 cuillères à soupe de raisins secs noirs de Corinthe,
- 1 tasse d'huile d'arachide,
- 1 gros bouquet de persil plat,
- 1 bouquet de menthe fraîche,
- 1 bouquet d'aneth,
- 2 citrons,
- yaourt,
- 1 gousse d'ail.

Emincer les oignons, les faire revenir dans l'huile d'arachide.

Hacher les herbes.

Ajouter aux oignons : le riz, les pignons, les raisins secs, les herbes, le jus des 2 citrons, une tasse à café d'eau, du sel et du poivre.

Laisser cuire 10 mn en remuant. Le riz et les oignons doivent devenir translucides.

Sortir du feu et laisser refroidir.

Rincer les feuilles de vigne.

Déposer une grosse noix de la garniture chaque feuille de vigne, plier le bas et les côtés puis rouler la feuille.

Placer au fond d'une marmite quelques feuilles à plat puis les feuilles roulées côte à côte.

Ajouter 3 bols d'eau.

Ajouter quelques feuilles à plat sur le dessus puis une assiette pour bien les maintenir.

Dès les premiers frémissements, laisser cuire 15 minutes à feu doux.

Hacher une gousse d'ail et l'ajouter au yaourt, bien mélanger.

Servir les feuilles de vigne froides avec la sauce au yaourt.