

Roumanie

Sarmale



Pas de fêtes sans sarmale, en Roumanie, c'est le plat national.

Traditionnellement, les sarmale sont servis avec de la mamaliga (polenta) et arrosés d'une cuillère de crème aigre.

Il existe de nombreuses variantes pour les sarmale selon les régions et le calendrier : à la viande (les plus courants), au poisson (région du delta du Danube), végétalien (pour les périodes de carême).

Normalement, les sarmale se cuisent au four dans une cocotte en terre, mais on peut très bien les cuire dans une cocotte en fonte, il faut juste surveiller qu'il reste assez de liquide.

Ingrédients :

- 1 kg de viande de porc hachée ou mélange porc-veau (1/2 ou 1/3) ;
- 200 g de riz rond ;
- 300 g d'oignons ;
- sauce tomate : 2 petites boîtes ;
- chou blanc : 2 kg environ (ou feuilles de vignes) ;
- persil : une botte ;
- sel ;
- poivre ;
- bouillon de poule ou bœuf.

Préparation :

Faire tremper le riz dans de l'eau.

Hacher les oignons et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.

Dans un saladier mélanger, les oignons, la viande, le riz (égoutté), 1 boîte de sauce tomate, le poivre, le sel et le persil haché.

Bien mélanger et ajouter une tasse d'eau tiède.

Faire blanchir les feuilles de chou (ou de vigne).

Découper les feuilles de chou en carrés de 10 cm x 10 cm environ en laissant la nervure centrale de côté.

Mettre une petite cuillère de farce au centre, replier et rouler (voir schéma au bas de la page).

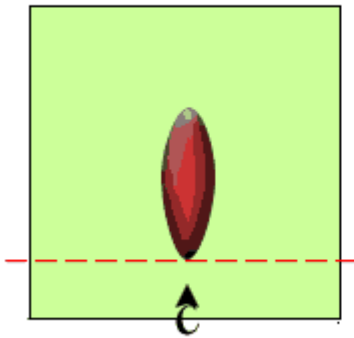
Couper le reste de chou en lamelles. En mettre une couche dans une cocotte en fonte, poser les sarmale dessus et recouvrir d'une autre couche de chou.

Rajouter les cubes de bouillon, la sauce tomate et couvrir d'eau.

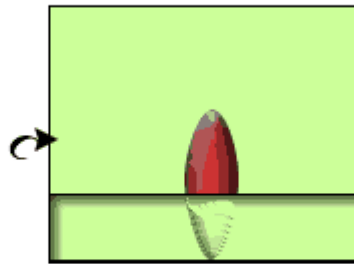
Laisser cuire à feu doux pendant environ 2 heures.

Le conseil du chef :

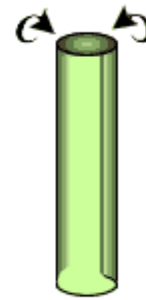
Cette recette peut également être préparée avec des feuilles de vigne. Il faut alors laisser cuire les sarmale 2h 30.



Replier



Rouler



**Avec l'index, rentrer
le chou dans le rouleau**