

SARMALE

Une recette... à ne pas prendre à la légère !

Ingrédients :

- 1 kg viande hachée (mélange bœuf&porc)
- 100g de riz rond
- 1 gros oignon
- 1 poivron rouge
- 3 carottes
- 2 kg de choux à la saumure
- 1 botte de persil
- sel, poivre
- 250g. sauce tomate, laurier, aneth

Préparation :

- 1- Hacher l'oignon, les poivrons, les carottes et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.
 - 2- Préparation de la farce : dans un saladier mélanger la viande avec les légumes, le riz, le persil, l'aneth haché. Saler, poivrer et ajouter la moitié de la sauce tomate.
 - 3- Découper les feuilles de choux en carré de 10cm x10cm environ (sans la nervure).
 - 4- Mettre dans une feuille de choux une petite cuillère de farce au centre et rouler.
 - 5- Dans une cocotte, intercaler une couche de choux farcis, une couche de choux coupés et quelques tranches de lard fumé.
- A la fin ajouter le restant de la sauce tomate, deux feuilles de laurier, couvrir d'eau et laisser mijoter à feu doux pendant 2 heures.

Les choux farcis peuvent être accompagnés de *mămăligă*.

Les vins qui accompagnent les choux farcis :

Fetească neagră (vin rouge)

Fetească albă (vin blanc)



VOCABULAIRE

Choux farcis | Sarmale

Viande hachée | Carne tocată

Viande de porc | Carne de porc

Viande de bœuf | Carne de vită

Farce | Umplutură

Riz | Orez

Oignon | Ceapă

Poivron rouge | Ardei roșu / Gogoșar

Carotte | Morcov

Choux en saumure | Varză murată

Persil | Pătrunjel

Sel | Sare

Poivre | Piper

Sauce tomate | Sos de roșii / Bulion

Laurier | Dafin

Aneth | Mărar

Polenta | Mămăligă

Bon appétit ! | Poftă bună

*Sărut mâna pentru masă, c-a fost bună
și gustoasă, și bucătăreasa frumoasă !*

Merci à Mihaiela & Olivier (Epicerie roumaine *Chez Miha*) pour cette recette !