



Cours de cuisine Grecque

10 février 2015



« DOLMADAKIA » Feuilles de vignes farcies :

Pour 10 à 12 personnes

50 à 60 feuilles de vigne fraîches ou 500 g de feuilles en conserve
 500 g d'oignons
 250 g de riz cru
 25 cl d'huile d'olive
 1 citron
 2 c. à soupe d'aneth ciselé
 1 c. à soupe de sel
 1/2 c. à café de poivre

Préparation

Hacher les oignons et les faire revenir avec la moitié de l'huile d'olive. Ajouter le riz. Cuire 5 minutes à couvert. Ajouter l'aneth, le sel et le poivre ; laisser mijoter encore 5 minutes, puis refroidir.
 Rincer les feuilles de vigne fraîches et les blanchir pendant 3 minutes. Egoutter et rafraîchir. S'il s'agit de feuilles en conserve, les rincer soigneusement et les égoutter.
 Placer les feuilles côté brillant en dessous. Déposer au centre 1 cuillère à café de farce. Replier d'abord les côtés, puis rouler comme un cigare, sans trop serrer car le riz va gonfler à la cuisson. Dresser en couches dans une casserole. Arroser le tout avec le jus du citron, l'huile d'olive restante et 40 cl d'eau chaude. Recouvrir d'une assiette à l'envers pour éviter que les feuilles ne s'ouvrent. Cuire 1 heure à feu doux. et laisser refroidir dans la casserole.

« KOLOKYTHAKIA PAPOUTSAKIA » Courgettes gratinées:

Pour 4 personnes

1,2 kg de courgettes
 3 œufs
 1 oignon
 150 g de mie de pain
 150 g de fromage râpé
 25 cl de sauce béchamel
 125 g de beurre
 1 c. à soupe de persil haché
 1 pincée de poivre
 1/2 c. à café de sel

Préparation

Couper les extrémités des courgettes, les gratter et les laver. Les cuire 8 à 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter les courgettes et les partager en deux dans le sens de la longueur. Evider la pulpe et réserver les 1/2 courgettes creusées. Mettre la pulpe dans une casserole avec l'oignon haché et le beurre et cuire 5 minutes. Hors du feu, incorporer 2 œufs battus, la mie de pain émiettée, la moitié du fromage râpé, le persil, le sel et le poivre. Bien mélanger et remplir les 1/2 courgettes de cette farce. Les disposer côte à côte dans un plat allant au four. Mélanger la béchamel, 1 œuf battu et le fromage restant. Napper les courgettes de cette sauce et faire gratiner au four à 190° (th. 6) pendant 30 minutes environ. Servir bien chaud.

« YUVETSI »: viande avec petites pâtes

Pour 6 personnes

1 kilo de viande (bœuf ou mouton)
 une demi-tasse d'huile d'olive
 4 ou 5 tomates bien mûres
 1 kilo de pâtes (type risoni)
 sel et poivre
 1 tasse de fromage râpé

Couper la viande en petits morceaux et la laver. La mettre dans un plat à four en terre cuite ou en plusieurs petits plats. Verser le coulis de tomate, saler et poivrer. Ajouter l'huile d'olive et 1 verre d'eau et cuire à four moyen. Environ un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajouter les pâtes et 4 verres d'eau chaude en mélangeant bien avec la tomate et en ajoutant un peu de sel. Servir avec du fromage râpé.



« RAVANI »

Pour 6 personnes

1 tasse à thé de poudre d'amande - 1 tasse à thé de lait - 250 gr de margarine (ou de beurre) - 1 1/2 tasse à thé de farine (65) - 3 1/2 de cuillère à café de levure
 1 cuillère à café de sel - 1 tasse à café de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - Un zeste de citron râpé - 4 œufs - 1 tasse à thé de semoule fine.
Le sirop : 2 tasses à thé d'eau - 2 tasses à thé de sucre - Le jus d'un demi-citron

Préparation

Mélanger dans une terrine la farine, la levure chimique et le sel. Battre au robot le beurre ou la margarine et ajouter progressivement le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron râpé et un à un les jaunes d'œufs. Continuer à mixer de 3 à 4 minutes. Ajouter à la pâte le contenu de la terrine (farine+levure chimique+sel) alternativement avec le lait en mélangeant délicatement. Ensuite, ajouter la semoule fine et la moitié de la poudre d'amandes. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les ajouter à la pâte en mélangeant délicatement. Beurrer un moule et y verser la préparation. Parsemer avec le reste de la poudre d'amandes. Cuire dans un four préchauffé à feu moyen (177 degrés) de 45 à 50 minutes.
Sirop : Faire bouillir les ingrédients durant 5 minutes. Laisser tiédir et verser le sirop sur le ravani déjà refroidi.