



Mon chou farci (dolma krombet)

Ingrédients :

- **1 chou**
- **500 g de viande de mouton en morceaux (comme je n'en avais pas, j'ai mis des boulettes de viande hachée)**
- **1 gros oignon**
- **1 poignée de pois chiches (je n'en ai pas mis)**
- **1 cas de beurre ou smen**
- **2 cas d'huile**
- **1 pincée de poivre noir**
- **1 pincée de cannelle**
- **sel**

farce

- **250 g de viande hachée**
- **1 oignon**
- **1 noix de beurre**
- **1 bouquet de persil**
- **1 cas de riz cuit**
- **1 pincée de poivre noir**
- **1 pincée de cannelle**
- **1 oeuf**
- **1 citron**

Préparation :

Faites revenir les morceaux de viande dans l'huile, le beurre et l'oignon râpé. Ajoutez le poivre, la cannelle et le sel.

Remuez bien pour imprégner les morceaux de viande de ces ingrédients.

Mouillez avec 1/2 litre d'eau environ.

Ajoutez les pois chiches (s'il s'agit de ceux en conserve alors ajoutez-les vers la fin)

Laissez cuire.

Entre temps, préparez le chou :

Séparez les feuilles (pour cela je fais un peu cuire le chou à la vapeur afin d'éviter de casser les feuilles mais tout dépend du chou que vous utilisez)

Faites-les blanchir quelques minutes à l'eau bouillante salée.

Egouttez.

Préparez la farce :

Mélangez la viande hachée avec un oignon râpé, la noix de beurre (je n'en ai pas mis), le blanc de l'oeuf seulement, le riz cuit, le persil haché, le poivre, le sel et la cannelle.

Disposez les feuilles de chou une à une à plat dans une assiette.

Mettez au milieu de chaque feuille une boulette de farce.

Pliez la feuille et formez-en des petits paquets bien serrés. Pour ma part, je les lie avec du fil afin d'éviter qu'ils se démêlent durant la cuisson et pour l'esthétique aussi.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de toute la farce et de toutes les feuilles.

Une fois les morceaux de viande cuits, retirez-les et disposez les paquets de chou farci dans la sauce.

Mettez à cuire à petit feu.

Liez à la fin la sauce avec le jaune d'oeuf dilué dans le jus d'un citron. Cela s'appelle en arabe une 'aqda.

Bon appétit !