



## Le chef revisite le plat

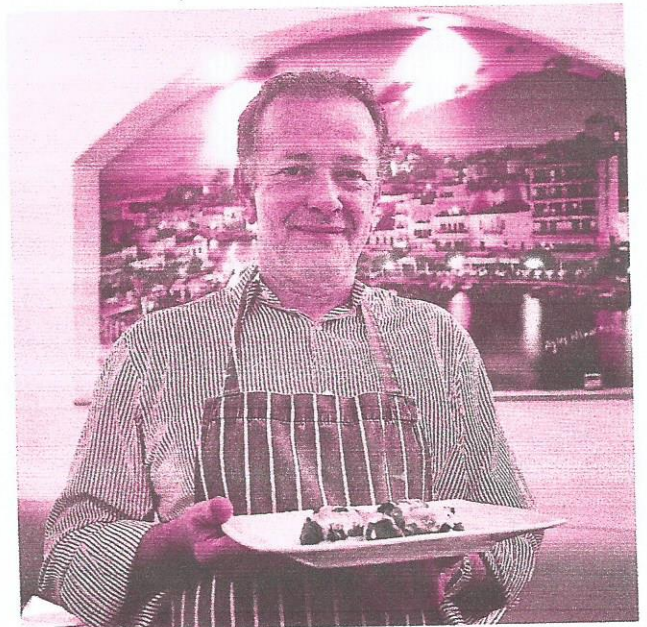
Giakoumakis Stelianos, de L'Île de Crète à Lille

### Des feuilles de vigne à la place du chou

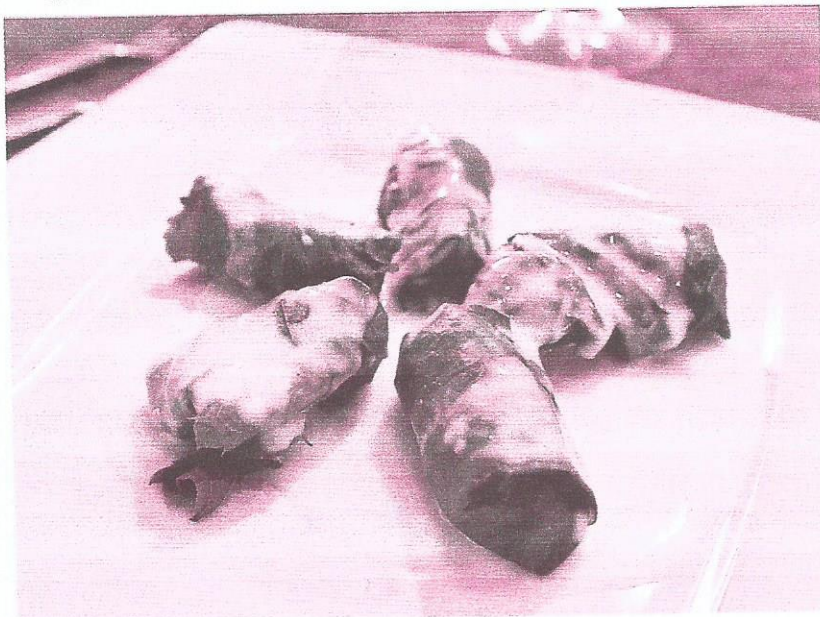
On ne peut pas dire que les restaurants bosniens sont légion dans la région : il n'y en a aucun ! Mais des chefs qui cuisinent des légumes farcis, on les trouvera dans les restaurants libanais, grecs ou turcs. On part donc chez Giakoumakis Stelianos en Crète... à Lille. Entre moussaka, escargots à la crétoise, poulpes grillés et brochettes d'espadon, Giakoumakis fait aussi des dolmades en farcisant non pas du chou mais des feuilles de vigne.

Ces feuilles de vigne, on les trouve en saumure dans les épicerie spécialisées mais on peut aussi les préparer soi-même. Pour ce faire, on récolte les feuilles avant le mois de juin, on les lave soigneusement et on coupe les queues. Enfin, on les range par paquets de 30 dans des sachets et on les met au congélateur pour les conserver jusqu'à six mois.

Servies dans un mezzé avec une dizaine d'autres petits plats (tzatziki, tarama, melitzanosalata, comme chez Giakoumakis...) ou en entrée seules avec une sauce citron, les dolmades sont très répandues en Grèce. Elles se mangent toute l'année mais surtout en été quand les feuilles sont bien fraîches. On les sert chaudes quand elles sont farcies à la viande mais on les consomme tièdes ou froides quand elles sont farcies au riz. Et là, on les accompagne de vrai yaourt grec.



## La recette du chef



Les dolmades sauce au citron, ou dolmadakia me saltsa lemoni : 11 € à la carte de L'Île de Crète.

L'Île de Crète - 86, rue de Gand - 59800 Lille.  
Tél. : 03 28 04 59 84. [www.restaurantiledecrete.fr](http://www.restaurantiledecrete.fr)

## Les dolmades sauce au citron

### Ingrédients pour 6 personnes

30 feuilles de vigne en saumure • 300 g de viande hachée (bœuf et/ou porc et/ou agneau) • 100 g de riz • 1 œuf et 3 blancs d'œuf • 1 cuiller à soupe de persil ciselé • 1 cuiller à soupe d'aneth frais • huile d'olive • quelques rondelles de citron non-traité • 2 citrons pressés sel poivre.



### Préparation

Mélangez viande hachée, riz, herbes, œuf, sel et poivre pour les dolmades. Déposez une cuiller à soupe de farce dans le bas d'une feuille de vigne. Roulez la feuille sans trop la serrer (ça va gonfler) et rabattez les bords sous la feuille roulée. Répétez l'opération avec les autres feuilles. Dans le fond d'une casserole, déposez quelques feuilles de vigne abîmées et posez les dolmades dessus mais ne les serrez pas trop. Superposez-les suivant la quantité. Posez des rondelles de citron non-traité sur le dessus et terminez par quelques feuilles abîmées. Retournez une assiette sur les feuilles et posez un poids sur l'assiette. Couvrez d'eau, ajoutez un peu d'huile d'olive et mettez à bouillir pendant 30 minutes.

Montez les blancs d'œuf en neige et ajoutez tout doucement 25 cl de jus de cuisson encore chaud et le jus de citron pour obtenir une belle crème homogène. Salez et poivrez selon vos