

Dolmadakia (Ντολμαδάκια)

350gr αμπελόφυλλα	350 g de feuilles de vigne
300gr ρυζι	300 g riz
3 κρεμμύδιαξερά	3 oignons
4 κρεμμυδάκιαφρέσκα	4 oignons frais
50gr κουκουνάρι	50 g pignons de pin
50gr σταφίδες (αναρέσουν)	50 g raisins secs (option, si vous aimez)
1 μάτσάκιάνιθο	de l'aneth
1/2 μάτσομαιτανόημένα	demi-botte de persil ou menthe
Αλάτι	sel
Πιπέρι	poivre
350ml νερόπερίπου	350 ml d'eau environ
χυμόνόςλεμονιού	jus d'un citron
300ml λάδι	300 ml d'huile d'olive

Αν έχουμε φρέσκα αμπελόφυλλα, τα ζεματάμε για 2' - 3' σε βραστό, αλατισμένο νερό, κι έπειτα τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σ' ένα μπολ με κρύο νερό. Όταν τα ζεματίσουμε όλα, τα στραγγίζουμε σ' ένα τρυπητό και αφαιρούμε με ένα κοφτερό μαχαιράκι, τα κοτσάνια .

Τρίβουμε στον τρίφτη τα κρεμμύδια,σουρώνουμε το χυμό των κρεμμυδιών και τον κρατάμε στην άκρη.

Σε μια κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά, ζεσταίνουμε το ½ φλυτζάνι λάδι και σοτάρουμε όλα τα κρεμμύδια, για 3' - 4'.

Στη συνέχεια, ρίχνουμε μέσα σ'ένα μπόλ το ρύζι, πολύ καλά πλυμένο, τα μυρωδικά,το κουκουνάρι, τις σταφύδες, λάδι,αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε.

Παίρνουμε ένα - ένα τα αμπελόφυλλα, στην παλάμη μας ή σε ξύλο κοπής, (με τα νεύρα προς τα πάνω και την γυαλιστερή πλευρά προς τα κάτω), βάζουμε στο κέντρο 1 κουταλιά γέμιση, διπλώνουμε τα πλαϊνά προς τα μέσα και κλείνουμε τυλίγοντας ρολαριστά τον ντολμά.

Στρώνουμε τον πάτο της κατσαρόλας με αμπελόφυλλα, (χρησιμοποιούμε τα σχισμένα και σπασμένα φύλλα), τοποθετούμε τους ντολμάδες τον έναν δίπλα στον άλλο, στη σειρά. Όταν στρώσουμε την πρώτη σειρά, συνεχίζουμε με τη δεύτερη και τρίτη αν χρειαστεί, μέχρι να τους τελειώσουμε όλους.

Προσθέτουμε το χυμό των κρεμμυδιών ,του λεμονιού και το νερό όσο να τα καλύψει και λάδι.

Τα αφήνουμε να βράσουν μέχρι να πιούν το ζουμί σε χαμηλή φωτιά για 1 1/2 ώρα.

Si nous avons des feuilles de vigne fraîches, les faire blanchir dans de l'eau bouillante salée, 2-3 min.

Les retirer avec l'écumoire et les mettre dans un saladier d'eau froide. Égoutter les feuilles dans une passoire et couper la tige.

Hacher les oignons, les égoutter et garder le jus.

Dans une casserole, à feu moyen, faire chauffer la demi-tasse d'huile et faire revenir les oignons pour 3-4 minutes.

Ensuite, laver le riz, le mettre dans un bol, avec les épices, les pignons de pin, les raisins secs, de l'huile, sel et poivre et remuer.

Prendre les feuilles de vigne dans sa paume ou sur une planche, une par une, avec les nerfs vers le haut et le côté brillant vers le bas. Mettre une petite cuillère de farce dans le centre de la feuille, replier les bords vers le centre (d'abord du côté de la tige, ensuite sur les côtés) et faire rouler les dolmadakia.

Tapisser le fond d'une casserole avec des feuilles de vigne (les déchirées et cassées). Ranger les feuilles farcies, l'une à côté de l'autre en formant des cercles. Après la première couche, recommencer une deuxième et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus.

Ajouter le jus des oignons, du citron, de l'eau pour couvrir les dolmadakia et de l'huile.

Les faire cuire à feu doux, jusqu'à ce que le jus soit absorbé, pendant une heure et demie.

(Garder du jus si vous voulez faire une sauce « avgolemono » : œufs + citron.)