



### FEUILLES DE VIGNE FARCIES À LA SAUCE TOMATE

- 250 g de feuilles de vigne • 200 g de riz • 200 g de viande hachée • 1 oignon râpé • 1 gousse d'ail écrasée • 1 cuillère à soupe de persil haché • 1 cuillère à café de cumin • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 2 cuillères à soupe de concentré de tomates • 500 ml bouillon • 1 cuillère à café de paprika • 1 cuillère à soupe d'huile d'olive • 1 citron • Sel et poivre

Rincer les feuilles de vignes à l'eau froide. Dans un bol, mélanger le riz, la viande hachée, l'oignon râpé, l'ail, le persil, le cumin, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Placer une feuille sur une surface plane (côté rugueux vers le haut). Déposer une petite quantité de farce au centre. Replier les côtés et rouler serré comme un petit cigare. Faire chauffer l'huile d'olive dans une marmite. Ajouter le concentré de tomates et le paprika, puis mélanger. Verser le bouillon et porter à ébullition. Placer les feuilles de vigne farcies dans la marmite, bien serrées. Ajouter un filet de jus de citron. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 45 min



**LE SAC DE 20 KG**

**32€<sup>99</sup>**  
Le kg : 1,65 €

Brisure de Riz parfumé RIZ DU MONDE Cambodge, 20 kg



**4.3/5**  
186 avis



**-25% DE REMISE IMMÉDIATE**

~~3€<sup>19</sup>~~  
Le kg : 7,98 €

**2€<sup>39</sup>**  
Le kg : 5,98 €

Simple

**1€<sup>35</sup>**  
Le kg : 4,82 €

Double concentré de tomates SIMPLI' 2 x 140 g

**1€<sup>99</sup>**  
Le kg : 4,52 €

Double Concentré de tomates SAMIA 440 g

Feuilles de vigne farcies au riz DURRA 400 g