

# FEUILLES DE VIGNES FARCIES

Préparation : 45 min

Cuisson : 25 min

## Ingrédients :

- 24 feuilles de vigne
- 150g de jarret de porc
- 150g de collier d'agneau
- 1 échalote
- 1 c. à café d'huile
- 25g de beurre
- 37,5 cl de coteaux champenois blanc
- sel, poivre.

## Préparation :

Dans une casserole d'eau bouillante, faire blanchir 3 min les feuilles de vigne. Les rafraîchir et les égoutter sur du papier absorbant. Faire macérer les viandes de porc et d'agneau assaisonnées dans le vin pendant 8 heures. Les rafraîchir et les égoutter sur du papier absorbant.

Au terme de la macération, hacher les viandes. Dans une cocotte, faire suer l'échalote émincée dans le beurre. Ajouter le hachis de viande. Laisser cuire 25 min.

Étaler les feuilles de vignes. Déposer au centre de chacune d'elles une cuillère à soupe de farce froide. Les replier en quatre.

Faire chauffer l'huile dans la poêle. Mettre les feuilles de vigne à rissoler en les faisant colorer de chaque côté : elles doivent devenir brune.