



Feuilles de rumex farcies au saucisson vaudois et lierre terrestre

Ingrédients (par personne) :

Feuilles de rumex	4 feuilles
Lierre terrestre	1 cuillère à café
Riz mi-cuit (ferme, pas collant)	1 tasse
Saucisson vaudois	60 g
Oignon	½
Ail	½ gousse
Pignons	1 cuillère à café
Epices : sel, poivre, coriandre, cumin, muscade	1 pincée

Préparation :

Laver les feuilles de rumex puis les blanchir à l'eau bouillante pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Bien égoutter, déposer chaque feuille sur du papier absorbant et laisser refroidir.

Emincer finement l'oignon. Retirer la peau du saucisson et le hacher. Faire revenir le saucisson et l'oignon à la poêle dans un filet d'huile d'olive pendant quelques minutes.

Hacher l'ail. Emincer le lierre terrestre. Dans un saladier, mélanger avec le riz mi-cuit, le saucisson et l'oignon poêlés, l'ail haché, le lierre terrestre émincé, les pignons et les épices.

Farcir les feuilles de rumex avec ce mélange. Pour cela :

- Couper la tige de chaque feuille de rumex.
- Disposez la feuille à plat devant vous, avec les nervures sur le dessus et la pointe vers le haut.
- Déposer une cuillerée de farce en bas de la feuille, ramener les 2 côtés de la feuille vers le centre et rouler jusqu'à la pointe.

Placer dans un panier à vapeur et faire cuire 20 minutes.

Laisser refroidir avant de servir.



Tsatsiki à la menthe sauvage

Ingrédients (par personne) :

Feuilles de menthe sauvage	1 cuillère à café
Yoghurt	1 pot
Concombre	¼
Jus de citron	1 cuillère à café
Ail	½ gousse
Sel et poivre	1 pincée

Préparation :

Peler le concombre, retirer les graines et le râper à la râpe à rösti. Saler et laisser égoutter dans une passoire.

Laver les feuilles de menthe, les égoutter et les ciseler finement.

Mélanger le yoghurt, la menthe ciselée, le concombre râpé, le jus de citron et l'ail pressé au presse-ail. Poivrer.