

SARMALÉ À LA MAMALIGA

Ce plat traditionnel roumain est le préféré de Dumitru. Il le prépare une fois par an, pour Noël. Une fois par an, car c'est un plat qui, prévient-il, requiert le temps et la patience du cuisinier. Surtout quand il s'agit d'enrouler les feuilles de chou... Dumitru a déniché l'équivalent du chou mariné, aigri, dans une boutique yougoslave. Si vous n'en trouvez pas, un chou frais peut faire l'affaire.

Ce plat s'accompagne de préférence de vin blanc sec.

INGRÉDIENTS :

- UN CHOU AIGRE
- UNE LIVRE DE VIANDE GRASSE (PORC)
- UNE DEMI-LIVRE DE BŒUF
- DU LARD FUMÉ
- DU PAIN
- UN OIGNON
- DU SEL ET DU POIVRE
- DE LA SAUCE TOMATE.

PRÉPARATION :

☞ Détacher les feuilles du chou aigre. Ôter les parties dures.
Pour la farce : hacher le porc et le bœuf. Mélanger les viandes avec du pain mouillé, et l'oignon haché. Saler, poivrer. Bien travailler la pâte. Y ajouter de très petits morceaux de lard fumé.
Remplir chaque feuille de chou de cette farce, les rouler en boulettes et les replier aux extrémités. Leur donner la grosseur d'une belle noix.
Tapisser le fond d'une marmite en terre cuite de chou conservé émincé.
Y disposer régulièrement les boulettes en les serrant bien. Semer entre les boulettes de fines tranches de lard fumé. Verser sur l'ensemble du jus de chou et de la sauce tomate.
Faire bouillir pendant deux heures. Découvrir et finir la cuisson au four.
Ne jamais servir le jour de la cuisson. Mais réchauffer le lendemain au four en ajoutant du liquide si nécessaire. Dorer au four. Le liquide doit être réduit à la quantité d'un demi-verre. Le délayer avec de la crème fraîche.
Servir très chaud avec de la mamaliga. ☞