



Vanneaux à la grecque

cuisson : 50 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 vanneaux plumés et vidés
- 2 tranches de jambon blanc épaisses
- 150 g de riz
- 50 g de raisins secs
- Quelques tiges de menthe fraîche
- 1 boîte de sauce tomate
- 1 petit verre de Cognac
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 1 cuillère à café de farine
- 30 g de beurre
- Sel
- Poivre

Préparation :

Dans un bol rempli d'eau tiède, mettez les raisins secs à gonfler.
Dans une cocotte, chauffez le beurre. Faites-y dorer les vanneaux de tous côtés. Salez, poivrez, puis arrosez de Cognac. Flambez, puis couvrez. Laissez doucement mijoter 40 mn.

Pendant de temps, faites cuire le riz dans 2 fois son volume d'eau salée.

Découpez le jambon en petits dés, et ciselez les feuilles de menthe.
Une fois le riz cuit, égouttez-le, puis incorporez jambon et raisins égouttés. Gardez au chaud.

Sortez les vanneaux de la cocotte.
Dans le jus de cuisson, versez la farine et fouettez 1 mn en grattant les sucs de cuisson du fond de cocotte. Incorporez la sauce tomate, le vinaigre et la menthe. Réchauffez 1 mn.

Coupez les vanneaux en 2, puis disposez-les sur les assiettes ou sur le plat de service.

Entourez de riz. Nappez le tout de sauce tomate à la menthe.

Bon appétit !