**Feuilles de blettes farcies à la grecque**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 8 feuilles de** [**blettes**](https://recettes.de/blettes)
**- 1 oignon**
**- 200 g de** [**bœuf haché**](https://recettes.de/boeuf-hache)
**- 175 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz) **cuit**
**- 2 càs de persil haché**
**- 1 œuf**
**- 1 càs de crème épaisse**
**- 50 g (30g + 20g) de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)
**- 1 càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin
- 300 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate)

**1 plat à gratin légèrement huilé**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Détacher soigneusement les feuilles de blettes.
Les laver puis les plonger pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante salée.
Les retirer avec une écumoire et les plonger dans de l'eau glacée pour fixer la couleur verte.
Poser ensuite chaque feuille à plat sur du papier absorbant, délicatement pour ne pas les déchirer.
Éplucher et émincer finement l'oignon. Le faire dorer dans un filet d'huile chaude.
Ajouter la viande hachée en l'écrasant à la cuillère pour détacher les grains.
Mélanger dans un saladier, la viande, le riz, le persil, l'œuf, la crème, 30 g de parmesan, le cumin, du sel et du poivre.
Mélanger pour bien lier le tout.
Mettre une grosse boulette de farce au centre de chaque feuille et rabattre cette dernière pour former un ballotin.
Verser le coulis de tomate dans le plat et déposer dessus les feuilles farcies.
Saupoudrer avec le parmesan restant et arroser de quelques gouttes d'huile.
Enfourner pour 25 minutes.
Servir chaud.