

# FEUILLE de VIGNE au kasha



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 30 minutes

## Instructions

- 1:**  
Mélanger tous les ingrédients ensemble, sauf les feuilles de vigne.
- 2:**  
Ajouter au mélange : sel, poivre et sarriette au goût.
- 3:**  
Bien mélanger ensemble.
- 4:**  
Farcir chaque feuille de vigne d'une bonne cuillerée du mélange et rouler en repliant les bords pour former un petit cylindre.
- 5:**  
Placer dans un plat allant au four.
- 6:**  
Couvrir de sauce tomate.
- 7:**  
Cuire à 350F pendant environ 30 minutes.

## Ingrédients

- 8 à 10**  
Feuilles de vigne
- 1**  
Oignon haché finement
- 1**  
Gousse d'ail haché finement
- 2**  
Carottes râpées
- 1 tasse**  
Kasha cuit
- 1/2 tasse**  
Purée de pommes de terre
- 2 cuillères à table**  
Tamari
- 1**  
Oeuf
- 1/2 tasse**  
Fromage râpé