CEVAPCICI AU RIZ DJUVEC

Les Cevapcici sont un plat emblématique de la cuisine des Balkans, présents en Croatie, Serbie, Bosnie-Herzégovine et dans toute l’ex-Yougoslavie. Ces petits rouleaux de viande grillée ou poêlée sont devenus un symbole de convivialité, servis aussi bien dans les restaurants traditionnels que lors des repas familiaux. Accompagnés du riz Djuvec, parfumé au paprika et à l’ajvar, ils incarnent une cuisine généreuse, simple et profondément réconfortante.

Infos

- **Temps de préparation**: 25 mins
- **Temps de cuisson**: 30 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 500 g de bœuf haché
- 1 à 2 petites gousses d’ail
- 1 cuillère à soupe de paprika doux-piquant (rosenscharf)
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de sel
- Huile pour cuisson
- 200 g de riz long
- 1 poivron rouge
- 1 oignon moyen

- 1 gousse d’ail
- 120 g de petits pois surgelés
- 120 g d’ajvar
- 1 cuillère à soupe de Vegeta
- Sel et poivre
- Huile d’olive
- Persil frais (pour la finition)

Préparation

Etape 1
Hacher très finement l’ail et le faire bouillir dans 50 ml d’eau, puis laisser refroidir. Verser l’ail et son eau dans un grand saladier avec le bœuf haché, le paprika, le sel et le bicarbonate. Pétrir énergiquement la viande pendant 10 minutes afin d’obtenir une masse bien liée. Former des petits rouleaux avec les mains légèrement humidifiées, couvrir et laisser reposer idéalement une nuit au réfrigérateur pour développer les saveurs. Faire chauffer une grande poêle avec un peu d’huile et saisir les Cevapcici sur toutes les faces. Baisser ensuite le feu et poursuivre la cuisson jusqu’à ce qu’ils soient bien cuits et dorés. Ils peuvent aussi être grillés pour un goût fumé.

Etape 2
Décongeler les petits pois. Émincer finement l’oignon, l’ail et le poivron. Dans une large casserole, faire revenir l’oignon et l’ail dans un filet d’huile d’olive pendant 2 à 3 minutes, puis ajouter le poivron et poursuivre 3 à 4 minutes. Incorporer le riz et le faire revenir brièvement jusqu’à ce qu’il devienne translucide. Verser 400 ml d’eau, ajouter l’ajvar et la Vegeta, saler, couvrir et laisser mijoter 15 minutes. Ajouter ensuite les petits pois et cuire encore 5 minutes. Rectifier l’assaisonnement en sel et poivre.

Etape 3
Servir les Cevapcici bien chauds accompagnés du riz Djuvec. Parsemer de persil frais et, si souhaité, ajouter quelques lamelles d’oignon cru pour plus de fraîcheur.