

BANITZA

Partout en Bulgarie, c'est une tradition.

Tout d'abord acheter 300g de feta de vache (ou de brebis mais c'est plus fort en goût) que vous mettez à dessaler dans de l'eau froide. Acheter 500g de **filo** (**кори** (**kori**) en bulgare) qui sont de très fines feuilles de pâte brisée à ne pas confondre avec les feuilles de brick.



Mélanger dans un bol assez grand 4 œufs, la feta, 50cl de yaourt bulgare, une cuillère à café de bicarbonate de soude, 10cl d'huile, 2 cuillères à soupe de farine et une pincée de sel si nécessaire. Il faut obtenir un mélange bien homogène et onctueux. Préchauffer le



four à 220° et préparer 75g de beurre, les feuilles de filo, un plat rectangulaire huilé (un peu plus petit que la feuille de filo) et 7cl de lait frais.



Déposer au fond du plat une feuille de filo légèrement froissée, quelques petits morceaux de beurre et étendre 4 cuillères à soupe du mélange. Recommencer l'opération mais en ne mettant des petits morceaux de beurre qu'une fois sur deux et terminer par une feuille de filo recouverte du reste du mélange.

Avec un couteau couper la préparation en petit rectangle, et verser le lait puis enfourner un cran en dessous du milieu du

four.

Laisser cuire pendant 20 minutes en contrôlant la cuisson (un cure-dent enfoncé doit ressortir sec).

La **banitza** est un plat qui se mange tiède ou froid, en apéritif ou en hors d'œuvre ou même lors d'un piquenique avec une tranche de jambon.



Pour l'automne remplacer le mélange d'œufs et de fromage par un râpé de potiron (ou pomme) confit dans un sirop de sucre auquel vous ajoutez de la poudre de noix (ou de noisettes).

A déguster tiède en dessert ou au goûter.