

Banitsa Bulgare au fromage

Pour 4 Personnes (plat de 22cm x 22cm).

- 6/8 feuilles de filo
- 4 oeufs
- 80 g de beurre + 15 g
- 200 g de yaourt grec
- 350 g de feta
- 80 g de gruyère ou comté râpé
- 1 boule de mozzarella ou 125 g de billes de mozza
- 1 grosse pincée de bicarbonate alimentaire
- 4 cl d'eau gazeuse
- Graines nigelle (remplacées par des graines de sésame)
- Poivre au moulin



Étapes

- Verser le yaourt grec dans un saladier et casser les oeufs dessus.
- Ajouter une belle pincée de Bicarbonate alimentaire. Fouetter énergiquement
- Ajouter le râpé. Fouetter à nouveau.
- Couper la mozza en petits morceaux et les ajouter.
- Emietter la feta et l'ajouter également.
- Faire fondre le beurre, puis ajouter le à la préparation.
- Poivrer au goût. Mélanger le tout soigneusement.
- Préchauffer le four à 180° c
- Sortir le paquet de feuilles filo. Tailler les feuilles légèrement plus grandes que le plat.
- Beurrer le plat au fond et sur les côtés
- Disposer 2 feuilles au fond du plat, étaler un peu de préparation. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la préparation. Verser alors l'eau gazeuse sur le tout
- Enfourner lorsque le four est chaud pour 30 minutes. Servir une part, dès la sortie du four avec un peu de salade verte

