



## **Banitsa et bakhlava d'agneau**

Banitsa (pour 4 personnes)

- 8 feuilles de brick
- 250 g de feta
- 1 yaourt à la grecque
- 3 oeufs
- 50 g de gruyère râpé
- 1 boule de mozzarella
- 65 g de beurre
- 5 cl d'eau gazeuse
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- Quelques graines de nigelle
- Poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Dans un saladier, fouettez le yaourt, le bicarbonate et les oeufs. Ajoutez le gruyère râpé, la mozzarella coupée en petits morceaux et la feta émiettée. Mélangez.

3/ Faites fondre 50 g de beurre et incorporez-le à la préparation. Poivrez et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Prélevez 3 càs de préparation à part.

4/ Graissez un moule avec le reste du beurre et déposez 2 feuilles de brick dans le plat. Garnissez du tiers de la préparation. Recommencez l'opération 2 fois en terminant par 2 feuilles de brick.

5/ Mélangez l'eau gazeuse à la quantité de préparation mise de côté. Versez le tout sur la pâte. Parsemez de quelques graines de nigelle.

6/ Enfournez pour 25'.

7/ Sortez le banitsa du four et coupez-le en parts. Dégustez.



Bakhlava d'agneau (pour 4 à 6 personnes)

- 100 g de beurre
- 1 càs d'huile
- 1 branche de céleri blanc
- 1 blanc de poireau
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 500 g de gigot ou d'épaule d'agneau hachée
- 30 de raisins secs
- 200 g de feta
- 1 grosse pomme de terre
- 1/2 càs de cannelle
- 1/2 càs d'origan séché
- 3-4 feuilles de menthe
- 1/2 bouquet de persil plat concassé
- 10 feuilles de pâte filo
- 2 oeufs durs
- 1/2 càs de zaatar
- Sel et poivre

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Épluchez et taillez la pomme de terre en petits cubes. Cuisez-les à l'anglaise. Réservez.

3/ Lavez et émincez la branche de céleri. Incisez le poireau, lavez-le et émincez-le. Épluchez et concassez l'oignon.

4/ Faites revenir le céleri, le poireau, l'oignon et l'ail haché dans de l'huile bien chaude. Ajoutez la viande d'agneau et laissez cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Laissez refroidir.

6/ Beurrez un plat rectangulaire.

7/ Ajoutez les raisins secs à l'agneau. Puis ajoutez la féta, la pomme de terre, la cannelle, l'origan, la menthe ciselée et le persil concassé. Mélangez bien. Salez et poivrez. Faites fondre le beurre.



8/ Déposez une feuille de pâte filo au fond du plat, enduisez-la de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Puis déposez la moitié des feuilles de filo une à une en les enduisant chacune de beurre.

9/ Répartissez la préparation d'agneau dans le plat, placez dessus les œufs coupés en rondelles épaisses.

10/ Enduisez une feuille de pâte filo de beurre et déposez-la sur la préparation à l'agneau. Faites de même avec le reste des feuilles de pâte filo.

11/ Saupoudrez de zaatar et enfournez pour 1 h.

12/ Vous pouvez servir de la salade avec le bakhlava d'agneau

Regardez la vidéo : [http://www.rtbef.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/recettes/recettes-du-monde/article\\_banitsa-et-bakhlava-d-agneau?id=9250676&emissionId=5931](http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/recettes-du-monde/article_banitsa-et-bakhlava-d-agneau?id=9250676&emissionId=5931)