

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Serbie

**Nom de la Recette :**

**Pour :**

**Temps de cuisson :**

### Ingrédients :

-750g de pâte filo, feuilletée,

ou de pâte à Strudel

-350g de feta de lait de vache

-200g de crème aigre

-200g de cottage / lait caillé

-½ litre de lait entier

-5 œufs

-3 cuillères à soupe d'huile  
d'olive

-du sel de mer pour le goût

Gibanica

5 personnes

45 minutes



### Préparation:

Pour la Garniture :

- 1) Écrasez la feta dans un grand bol avec une fourchette.
- 2) Ajoutez les œufs légèrement battus, la crème, le cottage, le lait entier, et le sel, mélangez bien.

Pour l'assemblage de la Gibancia :

- 3) Graissez le plat de cuisson (environ 30x22 cm) avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 4) Ouvrez le paquet de pâte filo, sortez deux feuilles, puis couvrez le paquet avec un tissu humide.
- 5) Placez les deux feuilles dans le plat de cuisson. Faites en sorte qu'une partie de chaque feuille sorte du plat afin de les utiliser pour refermer la tarte.
- 6) Prenez une autre feuille, froissez-la puis trempez la dans le mélange de fromage.
- 7) Faites-en une boulette et placez la dans le plat.
- 8) Gardez les deux dernières feuilles pour refermer la tarte, mais différemment, répétez le processus jusqu'à ce que le plat soit rempli.
- 9) Versez le reste du mélange de fromages dans le plat.

- 10) Pliez les feuilles de façon à refermer la tarte.
- 11) Enveloppez la tarte à l'aide des deux dernières feuilles du paquet.
- 12) Mélangez le reste de l'huile et 2 cuillères à soupe d'eau chaude.
- 13) Appliquez le mélange eau/huile sur la tarte et laissez le tout reposer en attendant que le four soit préchauffé à 190°C.
- 14) Faites cuire pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la tarte ait un teint brun et doré.
- 15) Servez chaud ou froid selon vos goûts.