



Feuilleté Bosnien au fromage et aux épinards, Cevapi et Ajvar

Feuilleté Bosnien au fromage et aux épinards

- 200 g de fromage feta
- 400 g de brousse (ou de la faisselle)
- 3 c à s de crème fraîche
- 4 œufs
- 20cl de lait
- 1 c à c de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 100 g d'épinards congelés ou frais
- 3 pâtes feuilletées

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Faites cuire les épinards 2 min dans de l'eau bouillante. Essorez-les bien. Réservez.

3/ Pendant ce temps, dans un grand bol, émiettez la feta. Ajoutez la brousse bien essorée. Ajoutez 3 œufs et mélangez-bien.

4/ Ajoutez 3 cuillères à soupe de crème fraîche. Ajoutez les épinards, le sel et le bicarbonate, mélangez. Le mélange doit être ni trop épais, ni trop liquide.

5/ Huilez un grand plat allant au four. Déposez la pâte feuilletée pour couvrir le fond du plat, laissez déborder à l'extérieur du plat. Déposez la moitié de la farce sur toute la surface puis recouvrez à nouveau d'une couche de pâte feuilletée. Déposez le reste de farce. Couvrez d'une dernière couche de pâte. Rabattez la pâte qui dépasse du plat vers l'intérieur.

6/ Battez un œuf avec un peu de lait et dorez toute la surface du feuilleté.

7/ Enfournez pour 20 minutes environ.

8/ Le feuilleté est prêt quand il a une jolie couleur dorée. Dégustez- le chaud ou froid.



Cevapi

- 400 g de viande de bœuf (paleron)
- 600 g de viande d'agneau (épaule désossée)
- 4 c à c de Vegeta (mélange de sel et légumes déshydratés)
- 1 c à c de bicarbonate de soude, dilué dans 5 cl d'eau
- 1 c à c de poivre

- 1/ Préchauffez le barbecue ou un gril.
- 2/ Hachez tous les ingrédients dans un hachoir.
- 3/ Préparez des petits boudins de viande hachée d'environ 8 à 10 cm.
- 4/ Faites cuire les cevapi 8 minutes d'un côté, puis 6 à 8 minutes de l'autre côté.

Ajvar (pour 1 pot de 500ml)

- 6 poivrons rouges charnus
- 2 aubergines
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre

- 1/ Préchauffez le four à 180°C.
- 2/ Lavez soigneusement les poivrons et les aubergines, coupez-les en 2, ôtez le pédoncule des légumes, les graines et filaments blancs des poivrons.
- 3/ Disposez-les sur la plaque du four. Enfouez pour environ 30 minutes.
- 4/ Après les 30 minutes de cuisson, couvrez d'un linge propre et laissez reposer 10 minutes environ.
- 5/ Ôtez soigneusement la peau des poivrons et des aubergines. Passez la chair au hachoir à viande. Epluchez les gousses d'ail.
- 6/ Versez de l'huile d'olive dans une sauteuse et ajoutez les légumes moulinés. Ajoutez les gousses d'ail passées au presse-ail. Salez et poivrez.



7/ Commencez la cuisson d'abord à feu moyen pour chauffer le contenu de la casserole en tournant sans arrêt puis baissez la température. Tournez régulièrement et maintenez la casserole à feu doux.

(L'eau des légumes va doucement s'évaporer et vous allez voir très nettement que les aubergines vont changer de couleur et se fondre dans le mélange.)

8/ Faites cuire environ 30 à 40 minutes. La texture doit être crémeuse, souple et onctueuse. Vérifiez l'assaisonnement, rectifiez si besoin.

9/ Servez 5 à 8 cevapi dans du lepinja (pain pita) avec de l'ajvar, des oignons émincés.

10/ Servez l'ajvar en accompagnement de grillades ou simplement avec du pain et du fromage.

Si vous consommez tout de suite, il suffit de le conserver au réfrigérateur et de le consommer dans les 15 jours. Sinon, il faut le conserver dans un bocal et le stériliser.

Pour conserver l'ajvar dans un bocal

1/ Préparez un bocal propre et ébouillantez-le pendant 10 minutes. Laissez sécher à l'air libre.

2/ Versez la préparation dans le bocal. Essuyez bien les bords. Refermez le bocal.

3/ Placez-le dans une grande casserole d'eau salée. Faites bouillir pendant 30 minutes.

REGARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :