



Quiche grecque à la pâte filo



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 courgettes
3 cuillères à soupe de beurre (fondu)
6 peaux de pâte filo (ou feuilles de brick)
200 ml de crème
4 œufs
noix de muscade
poivre noir
sel
200 grammes de feta (émiettée)
100 grammes d'olives noires (dénoyautées)
menthe

Méthode de préparation

- 1.** Râpez les courgettes et pressez-les pour les essorer. Égouttez-les dans une passoire.
- 2.** Enduisez un moule à tarte de beurre. Couvrez le fond d'une feuille de pâte filo. Enduisez-la de beurre et couvrez-la d'une autre feuille. Répétez ces étapes avec le reste des feuilles de pâte filo.
- 3.** Fouettez la crème et les œufs. Assaisonnez ce mélange de noix de muscade, sel et poivre.
- 4.** Ajoutez la feta, les courgettes râpées et les olives. Versez ce mélange dans le moule. Laissez cuire ± 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Garnissez de feuilles de menthe.