

Pachtida aux courgettes



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 courgettes
- 1 filet d'huile d'olive 1 oignon
- 3 oeufs
- 150g de feta
- 20g de farine
- 100g de gruyère râpé
- 10cl de crème

Les étapes

Préchauffez le four à th.6 (180°C).

Lavez et coupez les courgettes en petits cubes. Epluchez l'oignon et ciselez-le finement.

Faites cuire les courgettes dans une sauteuse avec l'oignon dans de l'huile d'olive pendant 10 min.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la feta, le gruyère et la crème.

Ajoutez les courgettes, puis répartissez la préparation dans les moules à cannelés.

Enfournez pour 45 min et servez chaud.

Source : www.cuisineactuelle.fr/recettes/paschtida-aux-courgettes-235329