



# PASCHTIDA AUX COURGETTES

## INGRÉDIENTS

- 1kg de courgettes coupées en rondelles
- 175g de fêta coupée en dés
- 100g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de crème
- Sel poivre muscade

## PRÉPARATION

Cuire les courgettes à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres 10mns environ.  
Bien les égoutter (les presser un peu pour faire sortir l'eau).

Mélanger tous les ingrédients avec les courgettes.

Beurrer un moule à flan ou à cake et le remplir avec la préparation.

Cuire à 180°C jusqu'à que la paschtida soit dorée. 45 mns environ.

Servez bien chaud.

La paschtida se démoule très bien froide et peut se réchauffer au micro-ondes

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 55MN**  
**TEMPS TOTAL : 1H10MN**