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.**