# FAR BRETON FETA & OLIVES

**Pour 4 personnes préparation 25 mn cuisson 45mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 200g de feta | 1 oignon |
| 50cl de lait | 1 petit aubergine |
| 200g de farine | 1 poivron jaune |
| 4 œufs | 1 poivron rouge |
| 130g d’olives noires ou tomates séchées | 2 c à s d’huile d’olive |
| 1 courgette | Beurre, basilic ciselé, sel poivre |

1. Préchauffez le four à 190°C. Pelez puis émincez finement l’oignon. Lavez l’aubergine, les poivrons et la courgette, rincez les olives à l’eau et le basilic, séchez-les.

2.Taillez les légumes en cubes, dénoyautez les olives et détaillez-les en petits morceaux.



3. Découpez la feta en dés. Ciselez le basilic.

4. Dans une poêle, faites revenir 10 mn à feu doux tous les légumes dans l’huile d’olive.

5. Dans un récipient, cassez les œufs, ajoutez la farine et versez le lait progressivement. Mélangez bain jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène.

6. Rassemblez les légumes, le basilic, la feta et les olives. Salez et poivrez et mélangez.

7. Beurrez un plat à gratin et versez le mélange légumes/feta. Recouvrez avec la préparation aux œufs, enfournez et laissez cuire 30mn. Servez en carrés ou en rectangles.