

Pâté crétois à la citrouille ou autre potiron

Garniture :

Citrouille coupée en dés
1 oignon hâché
sel, poivre
1/2 tasse de menthe hâchée
250 g de féta
1 oeuf

Pâte:

farine,
huile d'olive,
eau,
jus d'1/2 citron,
sel

Faire revenir oignon puis citrouille dans de l'huile d'olive jusqu'à en obtenir de la purée; retirer du feu; ajouter la menthe, la féta brisée et l'oeuf battu.

Préparer la pâte, en étaler la 1/2 dans un plat allant au four, y déposer le mélange et recouvrir avec l'autre 1/2 de pâte.

Badigeonner d'huile d'olive, couper des parts, saupoudrer de graines de sésame (facultatif) et mettre au four: 200° environ 1 heure.

Se mange tiède ou froid accompagné d'une salade verte.