**Recette Börek aux courgettes**

* 500 g de [courgettes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/26/courgette.shtml)
* 100 g de [pomme de terre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/39/pomme-de-terre.shtml)
* 1 [oignon](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/34/oignon.shtml) moyen
* 1/2 bouquet de [persil](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/177/persil.shtml) plat
* 10 feuilles de filo
* 2 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 40 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 25 cl de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* 5 cuillères à soupe d'huile d'[olive](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/234/olive.shtml)
* 1 cuillère à café de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml)
* 1/2 cuillère à café de [poivre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/129/poivre.shtml) noir
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 45 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 60 mn

**1**Pelez l'oignon et hachez-le finement. Faites le revenir à feu moyen dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

**2**Pendant ce temps, lavez les courgettes et râpez-les sans les éplucher. Ajoutez-les à l'oignon. Mélangez et laissez cuire 10 minutes.

**3**Pelez la pomme de terre et râpez-la. Ajoutez aux courgettes et laissez cuire encore 3 minutes. Éteignez le feu et ajoutez le sel et le poivre.

**4**Laissez tiédir et ajoutez 1 œuf. Mélangez.
Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Beurrez un moule à tarte.

**5**Faites [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) le beurre. Hors du feu, ajoutez le lait, l'huile et l'oeuf restant. Mélangez à la fourchette. Superposez 5 feuilles de filo dans le moule en badigeonnant la surface de chaque feuille avec la sauce au lait à l'aide d'un pinceau. Répartissez la préparation aux courgettes sur la cinquième feuille.

**6**Recouvrez la farce avec les 5 dernières feuilles en badigeonnant toujours chaque feuille de sauce au lait. Faites cuire le börek au four pendant 30 minutes. Servez tiède.