



Tortilla de pâtes et de courgettes

- *200 g de coquillettes*
- *300 g courgettes*
- *8 oeufs*
- *4 càs de lait*
- *4 càs de parmesan râpé*
- *sel*
- *poivre*

Cuire les coquillettes selon les indications du paquet.

Les égoutter et les passer sous l'eau froide.

Préchauffer le four à 220°C.

Dans un saladier, battre les oeufs, le lait, le sel et le poivre. Ajouter les coquillettes, les courgettes râpées (râpe à gros trous) et le parmesan. Verser dans un moule de préférence rectangulaire recouvert de papier cuisson et huilé.

Enfourner pour 30 à 45 min à 220°C en mettant une feuille de papier aluminium si ça colore de trop.