

QUICHE LORRAINE

INGRÉDIENTS :

- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée
- 3 œufs
- ¼ litre de crème fraîche
- ¼ litre de lait
- 300 gr de lardons fumés
- 150 gr de fromage (Emmental râpé)
- Du sel
- Du poivre
- De la muscade



PRÉPARATION :

- 1) Mettre le four à préchauffer à 250°C pendant 10 minutes
- 2) Dans un moule à tarte, étalez la pâte préalablement sortie du réfrigérateur 30 minutes avant
- 3) Piquez la pâte un peu partout avec une fourchette afin d'éviter que celle-ci ne gonfle
- 4) Prenez les lardons et faites-les cuire à la poêle à feu vif
- 5) Prenez un saladier et cassez-y les 3 œufs puis versez la crème fraîche
- 6) Mélangez les œufs et la crème fraîche avec un fouet
- 7) Rajoutez progressivement le lait tout en continuant à mélanger avec le fouet
- 8) Ajoutez le sel, le poivre et la muscade
- 9) Étalez les lardons sur la pâte et versez le mélange dessus
- 10) Saupoudrez de manière régulière la Quiche Lorraine avec le fromage
- 11) Enfournez la Quiche pendant 30 minutes à 200 °C

Pour en savoir plus :

La recette de la Quiche Lorraine est une spécialité de la région de la Lorraine, à l'est de la France. Même si la Quiche Lorraine reste la plus connue, on trouve des milliers de recettes différentes pour préparer une quiche (aux épinards, au thon, au saumon, aux tomates...)

