Quiche lorraine

de Tata Monique

Pour 6 pers. • Préparation 20 min • Cuisson 35 min

Ingrédients



Pâte brisée
1



Lardons fumés
200 g



Œufs
3



Crème fraîche épaisse
20 cl



Lait
10 cl



Noix de muscade
1 pincée



Poivre

La marche à suivre

1. Foncez un moule avec la pâte brisée, piquez le fond et placez-le au congélateur le temps de préparer la garniture.
2. Faites rissoler les lardons à sec dans une poêle, sans les dessécher. Égouttez-les sur un papier absorbant.
3. Battez les œufs avec la crème et le lait. Muscade, poivre généreux : les lardons salent déjà.

   goûter l'appareil avant de verser
4. Répartissez les lardons sur le fond de pâte et versez l'appareil par-dessus.
5. Enfournez 35 min à 180 °C : la quiche doit être gonflée, dorée, et trembler à peine au centre.
6. Patientez 5 min avant de découper, le temps qu'elle se raffermisse.

◎ *Avec une salade verte à la vinaigrette moutardée, et rien d'autre.*

LE SECRET DE TATA MONIQUE

Ni gruyère ni oignons dans la vraie lorraine : mais elle fermait les yeux quand on en réclamait.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre