



Quiche lorraine

16

Ingrédients

- 1 pâte brisée (voir fiche dans livret)
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1/4 l de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de jambon en dés
- 100 g de lardons fumés

Matériel

- 1 saladier
- 1 fourchette ou un fouet
- 1 verre mesureur
- 1 plat à tarte
- 1 poêle
- Du papier absorbant
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 balance

Technique

- Préchauffer le four.
- Faire revenir dans la poêle le jambon et les lardons.
- Les égoutter sur un papier absorbant pour éliminer la graisse de cuisson.
- Mélanger dans le saladier les œufs entiers, le lait et la crème fraîche avec le fouet ou la fourchette.
- Étaler la pâte et la disposer dans le moule à tarte.
- Répartir sur la pâte le jambon et les lardons.
- Verser la préparation du saladier.
- Recouvrir de gruyère.

- Enfourner dans le four et laisser cuire 30 à 40 minutes.
- Démouler et servir.

Truc du chef

- Inutile d'ajouter de la matière grasse dans la poêle pour faire revenir le lard : il en contient suffisamment !

Suggestions

- Le jambon et le lard peuvent être remplacés par d'autres aliments, laissez aller votre imagination !
- Le mélange œufs-lait-crème fraîche s'appelle un "appareil". Il est à utiliser dans toutes les sortes de quiches.