

QUICHE LORRAINE

Avril 2004 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 125 g de lardons fumés
- ★ 125 g de dés d'épaule
- ★ 4 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ 2 pincées de noix de muscade moulue
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Poêle, Jatte, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,00 € (soit 0,83 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Faire revenir les lardons à sec et à feu moyen quelques minutes dans une poêle pour leurs faire rendre leur gras. Les égoutter sur du papier absorbant.

Dans une jatte, battre les œufs en omelette, incorporer la crème fraîche, saler modérément, poivrer et ajouter la noix de muscade râpée. Bien homogénéiser. Garnir le fond de tarte avec les lardons et les dés d'épaule, recouvrir avec la préparation aux œufs et mettre à four chaud pour 25 minutes. Laisser reposer la quiche 5 minutes dans le four avant de servir.

📌 La vraie **quiche lorraine** ne comporte jamais de fromage et ne contient que des lardons.

Boisson :

Un Riesling d'Alsace servi à 11°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.