QUICHE LORRAINE



La quiche lorraine tire son nom de la région française de Lorraine. Traditionnellement, elle est préparée avec une pâte à quiche classique à base d'œufs et de crème, et garnie de lardons. Les versions modernes incluent du fromage affiné et des oignons ou échalotes caramélisés dans la garniture. Notre version simplifiée utilise notre base de pâte à quiche préférée et reste facile à réaliser avec du bacon, des échalotes et du gruyère.

Infos

- **Temps de préparation**: 35 mins
- **Temps de cuisson**: 60 mins
- **Portions**: 8

Ingredients

- 1 pâte brisée
- 200 g de lardons fumés
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 20 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- Sel et poivre noir
- Une pincée de muscade (facultatif)

Préparation

Etape 1
Préchauffe ton four à 180°C (th.6).

Etape 2
Fais revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Égoutte-les sur du papier absorbant.

Etape 3
Étale la pâte brisée dans un moule à tarte beurré et pique le fond avec une fourchette.

Etape 4
Dispose les lardons sur le fond de tarte.

Etape 5
Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez la crème fraîche et le lait. Mélangez bien. Sale légèrement (les lardons et le fromage sont déjà salés), poivre et ajoute une pincée de muscade.

Etape 6
Verse cette préparation sur les lardons et saupoudre de gruyère râpé.

Etape 7
Enfourner pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée et gonflée.

Etape 8
Sers chaud ou tiède, accompagné d'une salade verte et d'un petit verre de vin blanc (pour les amateurs).