

# Quiche Lorraine

## Temps :

- 15min préparation
  - 35-40min cuisson
- 

## Ingrédients :

- 1 pate brisée (△Si pâte brisée maison, faire chauffer 10min)
  - 200g de lardons
  - 4 oeufs
  - 40 cl de crème fraîche liquide (ou 20cl crème + 20cl lait)
  - 1 pincée de poivre
  - 1 pincée de noix de muscade
- 

## Étapes :

1. Préchauffer le four à 180°C
  2. Faire dorer les lardons à la poêle, les égoutter
  3. Dans un récipient, mettre les oeufs, la crème (+lait si lait), le poivre, la muscade. Bien mélanger.
  4. Dans un moule à tarte beurré, mettre la pâte. Replier les bords et piquer le fond avec une fourchette.
  5. Si pâte maison, faire chauffer 10min à vide
  6. Étaler les lardons sur la pâte
  7. Verser l'appareil dans le moule à tarte
  8. Mettre au four ~35min
- 

Revision #1

Created 21 March 2021 15:03:19 by Admin

Updated 21 March 2021 20:42:26 by Admin