

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