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 fraiche 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