



Tartes, tourtes, quiches
Quiche lorraine



1h 15 min 45 min 0 659

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la
quiche lorraine**

1 Pâte(s) brisée(s)
250 g **Poitrine de porc
fumée**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Gruyère râpé**
40 cl **Crème liquide
(fleurette)**
1 Poivre
2 pincée(s) **Noix de
muscade en poudre**

Étape 1

Précuisson de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).
- 2 Mettre la pâte dans le moule, la garnir avec des haricots secs ou des billes de cuisson.
- 3 Faire précuire la pâte au four pendant 8 minutes.
- 4 Enlever les haricots et laisser refroidir la pâte.

Étape 2

Préparation des lardons

- 1 Tailler le lard en lardons assez fins.
- 2 Les blanchir s'ils sont trop gras.
- 3 Faire chauffer une poêle sur feu assez vif. Ajouter les lardons et les faire revenir.
- 4 Faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils dorent.
- 5 Retirer la poêle du feu et égoutter les lardons sur du papier absorbant, ils seront moins gras.

Étape 3

Préparation de la garniture

Battre rapidement les oeufs dans un bol.

- 1**
- 2** Ajouter la crème et battre de nouveau.
- 3** Ajouter le fromage râpé et mélanger encore.
- 4** Ajouter les lardons, la noix de muscade, poivrer et mélanger une dernière fois.
- 5** Verser la préparation sur le fond de la pâte précuite.

Étape 4

Cuisson

- 1** Faire cuire la quiche au four pendant une trentaine de minutes.

Étape 5

Dressage

- 1** Sortir la quiche du four et laisser refroidir.
- 2** Servir tiède avec une salade verte.