



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Quiche Lorraine

Pour 6 personnes | Très facile

50 min | **1.59€** La portion (prix indicatif)



Quand on pense à quiche, nous vient forcément "Lorraine". Un grand classique avec un appareil à base de fromage, de crème et de lardon.

## Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte brisée
- **3 unité** de Oeuf
- **240 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **100 g** de Emmental rapé
- **150 g** de Lardon ou allumette fumées
- **240 ml** de Lait demi écrémé

## Étapes de préparation



**Préparation : 10 min**



**Cuisson : 40 min**



**Attente : 0 min**

- 1 Sortez votre pâte du réfrigérateur.
- 2 Faites griller 150 g de lardons dans une poêle bien chaude pendant au moins 5 minutes.
- 3 Pendant ce temps, préchauffez votre four à 175°C en chaleur tournante (ou 190°C en chaleur traditionnelle). Si vous avez une fonction "ventilée + cuisson par le bas", alors c'est encore mieux !
- 4 Mélangez 3 oeufs, 240 ml de lait et 240 ml de crème dans un saladier.
- 5 Salez (légèrement car le fromage et les lardons sont salés), poivrez et ajoutez ½ càc de noix de muscade moulue si vous en avez.

- 6 Déroulez la pâte dans le moule en tapissant bien le bord. Piquez le fond avec une fourchette.
- 7 Répartissez la moitié de l'emmental, soit 50 g, dans le fond puis les lardons grillés.
- 8 Versez l'appareil à quiche et ajoutez le reste du fromage.
- 9 Enfournez entre 35 et 40 minutes jusqu'à ce que la pâte et l'appareil soient cuits.
- 10 Laissez refroidir la quiche 5 à 10 minutes.

**Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.**