

Quiche lorraine *(Pizza & compagnie)*



Préparation

Blanchir les lardons dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Râper le fromage. Battre les oeufs avec la crème et assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Etaler la pâte brisée faite maison ou prête à l'emploi et la mettre dans un plat à tarte tapissé de papier sulfurisé et beurré sur les côtés. Mettre sur le fond les lardons puis le fromage, puis ajouter le mélange d'œufs et de crème. Faire cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

Conseils

Si vous voulez faire une quiche lorraine végétarienne, remplacez les lardons par des courgettes. Vous pouvez aussi faire des variantes avec de nombreux ingrédients: fromage, légumes, viande froide et charcuterie... Cette quiche est parfaite à faire quand vous ne savez pas quoi cuisiner et elle peut être servie chaude ou à température ambiante. Par ailleurs vous pouvez préparer vous-même la pâte brisée ou l'acheter déjà prête.

Anecdotes

La quiche lorraine est, comme son nom l'indique, originaire de Lorraine, la région du nord-est de la France. Le mot 'quiche' vient du terme allemand 'Kuchen' qui signifie gâteau. La quiche lorraine est une quiche mondialement connue.

Information

Préparation 50 minutes

Temps total 30 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pâte brisée 500 grammes

Gruyère 150 grammes

Noix de muscade

Pancetta 200 grammes (blanchis)

Crème fraîche 300 millilitres

Poivre

Sel

Oeufs 1 unité (+ 2 jaunes)