

QUICHE LORRAINE

Ingrédients

- 200 g de pâte brisée (faite maison, ou du commerce)
 - 150 g de lardons fumés
 - 100 g d'emmental râpé
 - **Appareil à quiche:**
 - 2 œufs
 - 2 jaunes d'œufs
 - 1/4 litre de crème fraîche
 - 1/4 litre de lait
 - sel, poivre, noix de muscade

Préparation

Prendre votre pâte brisée, l'étaler sur le plan de travail fariné. La mettre dans une tourtière, ou dans un cercle..

Découper le surplus de pâte avec rouleau à pâtisserie, et retirer les chutes. Laisser reposer le fond de pâte au frais pendant 30 minutes minimum.

Etaler un papier sulfurisé sur la pâte et poser dessus des [noyaux de cuisson céramique](#) chez moi.. Afin de procéder à une cuisson du fond de tarte à blanc.

A mi-cuisson, retirer les noyaux et terminer la cuisson du fond de tarte, attention à ne pas trop vous éloigner de la cuisine !

Dans une [poêle](#), faire revenir les lardons fumés sans ajout de matières grasses si possible, ou en fin de cuisson les égoutter sur un morceau d'essuie tout.

Dans un saladier, verser le lait et la crème fraîche. Ajouter les œufs et les jaunes. Le sel, le poivre et la noix de muscade. Attention à ne pas trop saler l'appareil à quiche car les lardons sont déjà salés Bien battre afin d'obtenir un appareil homogène.

Parsemer le fond de pâte d'emmental râpé (facultatif). je vous conseil de le mettre, car le gout ressort vraiment bien.

(Il s'agit là d'une variante car le fromage râpé n'est pas prévu dans la recette traditionnelle de la quiche lorraine).

Ajouter les lardons poêlés préalablement égouttés.

...et bien les répartir sur toute la surface

Ajouter l'appareil à quiche...Enfourner à four chaud (180°C) pendant 25 à 30 minutes

Myhomemadecook.com