

Blog : <http://uneimagedela.canalblog.com/>

Catégorie : CUISINE – Idées recettes

QUICHE – Pâte brisée au thym

* Pâte brisée :

200 gr de farine

100 gr de beurre

½ verre eau = env.40ml

½ cuillère à café de sel

Thym (à doser selon les goûts)

Mélangez la farine et le beurre avec les doigts pour obtenir un ensemble sableux. Mettre le thym. Rajoutez le sel et l'eau.

Formez une boule, entourez la d'un film étirable et mettre 30 minutes minimum au réfrigérateur.

* Quiche :

4 œufs

50cl de crème liquide

100 gr de gruyère râpé

100 gr de lardons

Poivre

Préchauffez le four à 220°C en mode traditionnel.

Mélangez les œufs et la crème liquide, assaisonnez à votre goût et rajoutez le gruyère râpé.

Étalez la pâte dans un plat à tarte, mettre les lardons, puis la préparation précédente.

Mettre au four au four 20min à 220°C puis à 25 min à 200°C



Bon Appétit