

QUICHE LORRAINE



Ingrédients :

- 2 oeufs entiers + 2 jaunes d'oeufs
- 20cl de lait
- 20cl de crème liquide entière
- 100grs de lardons allumettes (fumés ou pas)
- 80grs de gruyère râpé
- sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

- Allumer le four th 180°C.
- Abaisser la pâte dans votre moule et la fonder en relevant bien les bords. Piquer le fond avec une fourchette et mettre au frais pendant environ 20 minutes, cela évitera à votre pâte de s'affaisser à la cuisson !
- Mélanger dans un saladier, les oeufs en fouettant bien, le sel, le poivre, la muscade. Puis ajouter le lait et la crème liquide. Mélanger.
- Sortir la pâte du frigo au bout des 20 minutes, déposer les lardons au fond sur la pâte, recouvrir de gruyère râpé et verser l'appareil sur le gruyère.
- Mettre au four pendant 30 à 35 minutes.

