



Quiche Lorraine

Recette n° 1 de Gigi, La Généreuse

Lors d'un court mais gourmand séjour chez nos amis des Vosges, j'ai ramené plusieurs recettes typiques. Voici LA quiche lorraine délicieuse mais généreuse de Gigi !

"On se regarde pas quand on mange une quiche !" (traduction : faut qu'il y ait de quoi manger !).

Ingrédients (pour une tôle de 30cm de diamètre) :

- * 1 pâte feuilletée
- * 200g de lardons nature
- * 400g de jambon avec couenne (ou 8 tranches)
- * 200g de gruyère râpé
- * 2 œufs
- * 20cl de crème fraîche
- * 20cl de lait
- * 1 cuillère à soupe bombée de farine
- * pas d'assaisonnement !!



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre la pâte feuilletée dans le moule et piquer le fond.

Dans une poêle, faire revenir les lardons à sec. Quand ils sont légèrement grillés, les réserver pour les laisser refroidir.

Pendant ce temps, couper les tranches de jambon en petits carrés.

Quand les lardons sont refroidis, disposer-les sur le fond de la pâte.

Mettre par-dessus les dés de jambon.

Saupoudrez généreusement de gruyère râpé.

Dans un saladier, casser les 2 œufs.

Ajouter la farine et bien fouetter.

Verser cette préparation à la dernière minute sur la pâte (sinon cela détremperait cette dernière).

Si besoin, répartir la préparation sur l'ensemble de la garniture en faisant bouger la tôle.

Enfourner 30 à 40 minutes.

C'est cuit quand la quiche a gonflé et est bien dorée.

Astuces :

Je fais revenir mes lardons avant car cela évite d'avoir du liquide dans le fond de la quiche.

Je laisse la couenne au jambon car elle est coupée en fin morceaux et cela ne se sent pas.

J'utilise souvent du gruyère râpé que j'ai surgelé car ainsi je n'en gaspille jamais. J'en mets beaucoup car j'aime bien quand c'est recouvert de gruyère.

Je n'assaisonne pas car les ingrédients apportent suffisamment de sel.

Ma belle-mère mettait toujours de la farine dans la préparation pour l'épaissir alors j'ai gardé son astuce !