

# Quiche Lorraine

Type de plat: Entrée ou plat complet Origine: Lorraine

La quiche Lorraine est un grand classique de cette région. A l'origine elle ne comporte ni lait ni fromage râpé.



Difficulté  
1/5



Temps de préparation  
15 mn



coût  
1/5



Temps de cuisson  
25 à 30 mn

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

1 rouleau de pâte brisée  
3 œufs entiers  
30 cl de crème liquide  
25 cl de lait entier  
250 g de lardons fumés  
150 g d'emmental râpé  
Sel, poivre et 1 pointe de muscade  
Quelques dés de beurre



## La recette:

1- Préchauffer le four à 180° th 6/7

2- Etaler la pâte sur un moule à tarte beurré (ou utiliser un moule antiadhésif ou encore une feuille de papier sulfurisé)

3- Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle et la mettre à cuire 10 mn

4- Pendant ce temps, faire revenir dans une poêle antiadhésive et sans matière grasse les lardons. Après légère coloration, les égoutter.

5- Dans un saladier, battre les œufs et ajouter la crème et le lait. Saler, poivrer et ajouter la muscade.

6- Etaler sur la pâte précuite les lardons et verser l'appareil par-dessus (le mélange œufs, crème, lait), saupoudrer de gruyère râpé, ajouter quelques dés de beurre et enfourner pour 25 à 30 mn. Vérifier la cuisson en piquant la quiche de la pointe d'un couteau. Celui-ci doit ressortir sans trace de crème. Servir très chaud.

## Les conseils du chef:

- Sortir la pâte brisée du réfrigérateur au moins 20 mn avant utilisation, afin de la dérouler facilement.
- Utiliser sa feuille de papier sulfurisé pour la cuisson, pour un démoulage facile.
- Servir accompagné d'une salade

## Les conseils du sommelier:

Un vin blanc sec de lorraine: Vin gris de Toul ou d'Alsace: Riesling

Notes : -----  
-----