

QUICHE LORRAINE

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 40 min – Total : 55 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 150 g de lardons fumés
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide entière
- Sel, poivre
- 1 pincée de noix de muscade (facultatif)
- 100 g d'emmental râpé (facultatif)

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
2. Déroulez la pâte dans un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette.
3. Faites revenir les lardons à sec dans une poêle, puis égouttez-les sur du papier absorbant.
4. Dans un saladier, battez les œufs, les jaunes, la crème et le lait. Salez légèrement, poivrez et ajoutez la muscade si souhaitée.
5. Répartissez les lardons sur la pâte, ajoutez éventuellement le fromage râpé, puis versez le mélange aux œufs.
6. Enfournez pour environ 40 minutes jusqu'à ce que la quiche soit dorée et ferme.
7. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.