



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

La Quiche Lorraine

Pour 6 personnes | Très facile

55 min | **1.92€** La portion (prix indicatif)

Un incontournable du patrimoine culinaire que cette quiche Lorraine !



Les ingrédients

- **200 g** de Emmental rapé
- **250 ml** de Lait demi écrémé
- **4 unité** de Oeuf
- **250 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **1 pièce** de Pâte Brisée
- **200 g** de Lardon ou allumette nature

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 50 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffer le four à 180 °C.
- 2 La pâte :
Sortir la pâte du frigo 15 min à l'avance. Fleurer le plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Battre la pâte au rouleau pour la détendre.
- 3 Étaler la pâte au rouleau sur 2 - 3 mm d'épaisseur. Appuyer sur le rouleau le plus régulièrement possible et tourner la pâte d'un quart de tour au fur et à mesure. Une fois étalée piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 4 Beurrer et fariner le moule à tarte.
- 5 Foncer la pâte : mettre la pâte sur le rouleau pour la transporter sans la déchirer et la

déposer sur le moule en veillant toujours qu'elle ne se déchire pas. D'une main, soulever les bords, de l'autre, descendre jusqu'à créer un angle droit. Faire adhérer la pâte et découper les bords en excès.

- 6 Enfourner la pâte et la pré-cuire environ 20 min.
- 7 L'appareil à quiche :
Chauffer un filet d'huile dans une poêle antiadhésive et faire sauter les lardons.
Egoutter les lardons et les disposer dans un bol.
Verser 250 g de crème et 250 g de lait sur les lardons.
- 8 Ajouter deux oeufs entiers et deux jaunes d'oeuf au mélange ainsi que 200 g de fromage râpé.
Bien mélanger tous les ingrédients dans le bol et en verser le contenu dans le fond de tarte précuit.
- 9 Cuisson :
Terminer la cuisson de la quiche au four pendant environ 30 min.
Laisser la quiche tiédir au moins 20 min avant de la démouler.