

# Quiche lorraine (revisitée)



**Ingrédients** – 4 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min



1 Pâte brisée



200g lardons



30g beurre



3 oeufs



20cl crème



20cl lait



Muscade râpée



Poivre & Sel



Fromage râpé



1 càs H. d'olive

## Préparation

*Nota : Vous pouvez remplacer les lardons par du jambon (une tranche de 1cm pour faire des dès)*

1 - Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

2 - Etaler la pâte dans un moule,

3 - La piquer à la fourchette, la faire sécher 5mn au four puis déposer les dés de beurre

4 - Faire rissoler les lardons à la poêle (ou les dés de jambon mais très peu).

5 - Battre les oeufs, la crème fraîche, le lait, et une càs d'huile d'olive (si option jambon)

6 - Ajouter les lardons (ou le jambon en gros dès suivant goût)

7 - Assaisonner poivre et de muscade. Pas de sel, jambon ou lardons sont salés)

8 - Verser sur la pâte.

9 – Option : Rajouter du fromage râpé. (Dans ce cas il faudra l'appeler Quiche Alsacienne)

10 - Cuire 45 à 50 min, au milieu du four - TH 7 (210°C).

11 – Servir chaud. C'est prêt !

\*\*\* 6 Sept. 2019 \*\*\*