

Quiche Lorraine

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pâte brisée
- 20 g de beurre mou
- 8 œufs
- 40 cl de crème liquide
- 40 cl de lait
- 180 g de lard fumé
- 70 g de gruyère râpé
- sel et poivres



Recette extraite du livre
« Cuisinez bien accompagné »
avec ma méthode Mentor
de Philippe ETCHEBEST
Chez Albin Michel

Préparation

Préchauffez le four à 200°C

Faites cuire la pâte brisée à blanc

Pendant ce temps, fouettez les œufs avec la crème et le lait dans un cul de poule

Salez et poivrez

Taillez le lard en lardons et répartissez-les sur votre fond de tarte cuit à blanc

Versez la préparation dessus

Puis parsemez de gruyère râpé

Enfournez pour 30 à 35 mn

