Quiche lorraine, pâte brisée maison

La vraie quiche lorraine : des lardons, des œufs, de la crème. Pas de fromage.

La quiche lorraine est née à Nancy. La recette d'origine est d'une simplicité parfaite : une pâte brisée, des lardons fumés, et un appareil d'œufs et de crème parfumé à la muscade. Sans fromage, c'est la règle en Lorraine. Le pack permet de faire deux grandes quiches.



Pour 11 personnes | Préparation 25 min | Cuisson 40 min | Facile

Dans votre pack

Lardons fumés Bleu Blanc Cœur, 1 kg	1 × sachet de lardons fumés Bleu Blanc Cœur ( )
Farine de blé T55 1 kg	1 pièce
Beurre doux de Verneuil	350 g
Œufs plein air Bleu Blanc Cœur	4 boîte de 6
Crème fraîche d'Isigny AOP	650 g
Salade laitue	2 pièce

À prévoir à la maison

Noix de muscade, sel, poivre.

Allergènes

Gluten (farine), œufs, lait (beurre, crème).

La recette

1. Pâte : mélangez 250 g de farine, 125 g de beurre froid en dés et une pincée de sel du bout des doigts, ajoutez un jaune d'œuf et un peu d'eau, laissez reposer 30 minutes.
2. Étalez la pâte dans un moule beurré et faites-la précuire 10 minutes à 180 °C.
3. Faites revenir les lardons à sec et égouttez-les.
4. Battez les œufs avec la crème, la muscade, du poivre et très peu de sel.
5. Répartissez les lardons sur la pâte, versez l'appareil et enfournez 30 minutes à 180 °C. Servez avec la salade.

Le mot du marchand

Précuire la pâte évite qu'elle soit détrempée sous la garniture.

À table avec : *Un Gris de Toul ou un Pinot blanc d'Alsace.*