

Quiche Lorraine

Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)
+ papier cuisson

Pâte Brisée (voir p. 247)

Crème fraîche épaisse (vache ou végétale)

Lait (vache ou végétal)

Oeufs

Lardons fumés

Gruyère râpé

Poivre

Muscade

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

4 pers.

-

30 cl

3 c. à s.

3

150 g

100 g

-

-

2 c. à s.

Grande cocotte

6 pers.

-

40 cl

4 c. à s.

4

200 g

150 g

-

-

3 c. à s.

Préparation :

- 1 - Préparez la pâte Brisée. Laissez reposer 1 heure.
- 2 - Étalez la pâte sur un papier cuisson dans le moule en remontant les quatre côtés.
- 3 - Piquez légèrement le fond avec les dents d'une fourchette et disposez les lardons.
- 4 - Dans un récipient, battez les œufs et la crème. Ne salez pas. Poivrez légèrement.
- 5 - Râpez une petite pointe de muscade. Ajoutez le lait et mélangez le tout.
- 6 - Versez la préparation sur les lardons.
- 7 - Saupoudrez de gruyère râpé.
- 8 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 9 - Placez le moule dans la cocotte.
- 10 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

45 mn

25 mn

Maxi jusqu'à
dorage puis Mini

Maxi 25 mn
puis Mini

55 mn

25 mn

Maxi jusqu'à
dorage puis Mini

Maxi 25 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Vous pouvez remplacer les lardons par 200 g de jambon coupé en dés ou du saumon fumé.
