


QUICHE LORRAINE

Préparation	20min
Cuisson	55min
Repos	20min
Total	1h20
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

<u>Pour la garniture :</u>	½ cuillère à café de poivre blanc moulu FUCHS
350 g de lardons	2 cuillères à café de ciboulette FUCHS
400 ml de crème liquide	<u>Pour le fond de tarte :</u>
3 œufs	250 g de farine de blé
150 g de gruyère ou d'emmental râpé	125 g de beurre froid
2 cuillères à café d'oignons flocons FUCHS	1 œuf
1 cuillère à café de noix de muscade moulue FUCHS	Une pincée de Sel de mer FUCHS

Préparation :

Pour le fond :

1. tamiser la farine dans un saladier, ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux, l'œuf et le sel. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte brisée homogène, puis l'abaisser finement.
2. Graisser un moule à tarte ou à manqué (Ø 28 cm), puis le garnir avec la pâte en formant un bord d'environ 3 cm. Piquer le fond en rangs serrés à l'aide d'une fourchette.
3. Réserver au frais environ 20 minutes, puis cuire le fond de tarte à blanc au four préchauffé à 190 °C (convection haut/bas) pendant environ 20 minutes. Pour ce faire, couvrir le fond de tarte de papier cuisson et verser dessus des pois cassés ou autres légumes secs. Cela évitera à la pâte de gonfler à la cuisson.

Pour la garniture :

1. à la sortie du four, retirer les pois cassés et le papier cuisson, puis répartir les lardons sur le fond de tarte. Dans une jatte, battre les œufs avec la crème et les oignons flocons, noix de muscade, le poivre blanc et la ciboulette.
2. Ensuite, incorporer le fromage râpé et verser l'appareil à quiche sur les lardons.
3. Enfourner la quiche pour 30-35 minutes à 190 °C, puis la laisser refroidir quelques instants avant de la démouler et de la découper. Elle se déguste tiède, en entrée, en plat principal ou comme en-cas.

