

QUICHE AUX ALLUMETTES DE LARD FUMÉ



RÉALISATION DE LA QUICHE AUX ALLUMETTES DE LARD

Les enfants adorent cette **quiche** non traditionnelle. Les allumettes de **lard fumé** sont plus faciles à manger et plus agréables à la vue que les classiques lardons. Il est inutile d'ajouter de sel à cette **quiche**, celui des lardons et du fromage suffit. Cette **quiche** est très rapide à préparer, une **recette** pour les parents pressés.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

1 pâte feuilletée 125 g d'allumettes de lard fumé 2 oeuf 30 cl de crème fraîche 100 g de fromage râpé 1 tour de moulin à poivre 1 moule à tarte 1 bol et une fourchette
Eventuellement un fouet

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Dérouler la pâte et la mettre dans le moule à tarte. Conserver le papier sulfurisé s'il y en a un, ainsi la quiche sera très facile à démouler et cela évite de rajouter de la matière grasse. Répartir les allumettes lardon sur la pâte. Répartir de fromage râpé sur les lardons. Casser les oeufs un par un et les mettre dans un bol et les battre en omelette. Ajouter la crème fraîche et le poivre et continuer de battre pour obtenir un mélange homogène. Verser le mélange dans le moule pour recouvrir les lardons et le fromage. Mettre la quiche à cuire dans un four chaud. Placer la grille en bas du four pendant 45 mn environ. Servir la quiche accompagnée d'un légume vert ou d'une petite salade. Ainsi accompagnée, la quiche aux lard fumé est un vrai plat complet

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr