

QUICHE LORAINE



RÉALISATION DE LA QUICHE LORAINE

Recette de la quiche lorraine traditionnelle aux lardons de lard fumé. Cette **quiche** est très rapide à préparer, une recette pour les parents pressés.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

1 **pâte Brisée** 125 g de lard fumé 3 oeuf 20 cl de crème fraîche 1 tour de moulin à poivre 1 moule à tarte 1 bol et une fourchette ou un fouet

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Faire une **pâte Brisée** en suivant les instructions de la recette. Etaler la pâte Brisée au rouleau à pâtisserie. Mettre la pâte dans le moule à tarte beurré. Répartir les lardons sur la pâte. Mettre 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 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr