

QUICHE LORRAINE (Bimby)

Ingredienti

per la pasta brisè:

150 grammi di farina 00
75 gr. burro
mezzo cucchiaino di sale
50 gr. acqua

per il ripieno:

100 gr. gruviera tagliato a pezzi
250 gr. acqua
200 gr. pancetta affumicata
30 gr. farina 00
30 gr. burro
250 gr. latte
noce moscata
mezzo cucchiaino di sale
pepe
3 uova
3 cucchiaio panna da cucina (o panna acida)

Preparazione

Mettere il gruviera nel boccale, grattugiare: 20 sec. vel.7 Trasferire in una ciotola e mettere da parte.
Per la pasta brisè: mettere tutti gli ingredienti per la pasta nel boccale, impastare: 1 min. vel. Spiga.
Mescolare per 10 sec. vel.2 antiorario, poi togliere dal boccale e formare una palla
Stendere la pasta in un disco di 2 mm di spessore e disporre in una teglia da quiche imburrrata e infarinata.
Accendere il forno a 180°.

Versare l'acqua nel boccale e scaldare: 4 min. 100° vel.1. Aggiungere la pancetta, sbollentare: 1 min.,100°, vel.1. Scolare la pancetta con il cestello e mettere da parte.

Bucherellare la pasta nella teglia con i rebbi di una forchetta, rivestire con un foglio di carta da forno, distribuire sopra dei fagioli secchi e cuocere nel forno per 15 min. a 180°.

Mettere nel boccale farina, burro, noce moscata, sale e pepe: 4 min. 90° vel. 3. Impostare 2 min. vel. 3 e con le lame in movimento versare dal foro del coperchio le uova, la panna e il gruviera. Rimuovere i fagioli secchi e la carta da forno della pasta precotta, distribuirvi sopra la pancetta e coprire con il composto di latte. Cuocere in forno per 30-35 min. a 180°.

Le ricette classiche non si stravolgono mai, io ne sono convinta. Ma se per esempio voleste provare una versione vegetariana della Quiche Lorraine potete sostituire la pancetta con dei pomodori secchi, sgocciolati e tagliati a pezzetti. In questo modo avrete un sapore forte di contrasto al formaggio, ma sarà tutto vegetale. La Quiche Lorraine è decisamente un piatto unico completo. Accompagnatela con un buon piatto di insalata verde e il pranzo è servito!



Di Ginger & Tomato