

Quiche Lorraine

Pour 1 bonne quiche :

Ingrédients :

- 1 pâte brisée pur beurre
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 2 oeufs
- 1 pincée de muscade
- 200g de lard paysan coupé en dés

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte et répartir les lardons.
3. Dans un bol, mélanger la crème et les oeufs. Assaisonner de muscade.
4. Napper le fonds de quiche de mélange oeuf/crème.
5. Faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soient bien dorée.

