



Quiche lorraine.

Pour 4 personnes :

- 1 pâte brisée, maison (la recette [ici](#)) ou pas ;
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon ;
- 200 g de lardons ;
- 1 oignon moyen ;
- 5 oeufs ;
- 40 cl de crème fraîche épaisse ;
- 35 cl de fromage râpé ;
- 1/4 de cuillère à café d'ail en poudre ;
- Poivre.



Préchauffez votre four à 190°C. Disposez la pâte brisée dans un moule à tarte de 25 cm de diamètre et piquez-la avec une fourchette. Étalez uniformément la moutarde sur le fond de tarte.

Épluchez et émincez finement l'oignon. Faites chauffer une grande poêle et faites-y revenir les lardons et l'oignon émincé une dizaine de minutes pour qu'ils soient dorés. Égouttez le jus (le gras en fait). Réservez.

Dans un petit saladier, battez les œufs comme pour une omelette puis incorporez la crème fraîche et le fromage râpé. Mélangez bien pour obtenir un appareil homogène. Ajoutez l'ail en poudre et poivez (je vous déconseille de saler, les lardons apporteront la dose de sel nécessaire).

Garnissez le fond de tarte des lardons aux oignons puis versez le mélange aux œufs par-dessus. Enfourez pour 35 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée. Servez avec une salade verte.