

## Recette: La quiche lorraine

### Les ingrédients pour une quiche lorraine :

- 200 g pâte brisée
- 200 g de lardons
- 20 cl de crème fraîche et épaisse
- 4 œufs
- Poivre

### Pour les végétariens :

- Poireau (comme substitut à la viande)

La quiche lorraine est un plat qui représente le territoire de Lorraine. Depuis le 16<sup>e</sup> siècle le duc Charles III a régné dans la Lorraine. Charles était un très grand gourmand et aimait la quiche lorraine. Le mot « Quiche » vient d'Allemand « Kuchen » qui signifie gâteau et est à l'origine de toutes les tartes salées.

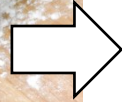
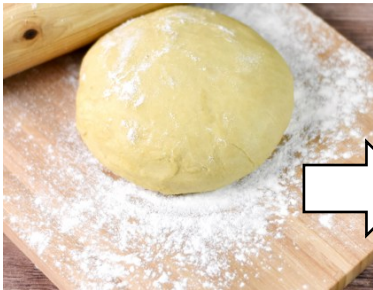
1. Déroule la pâte dans un moule en conservant la feuille de cuisson. Découpe la feuille de papier sulfurisé qui dépasse. Pique les bords et le fond de tarte avec une fourchette afin d'éviter que la pâte ne gonfle trop.
2. Mélange dans un bol, les œufs, la crème fraîche et le poivre.
3. Découpe les tranches de lard en petits lardons et dispose-les sur la pâte brisée
4. Verse la migaine sur les lardons et enfourne pour 30 min à 200°C (Cuisson dans le bas du four)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

# Encore une fois expliquée un peu plus facile...

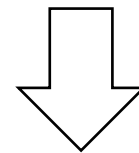
Déroule la pâte Brisée



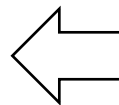
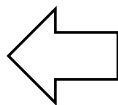
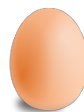
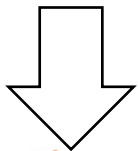
Un moule



La feuille de cuisson



Les tranches de lard

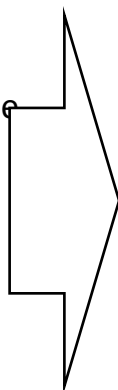


Mélange : Les œufs, la crème fraîche et le poivre

Pique les bords et le fond avec une fourchette



Dispose les petits lardons et après verse la migaine sur la pâte Brisée



Enfourne pour 30 min à 200°C

