



La recette de Geneviève

Quiche Lorraine

Recette pour 4 personnes

1. Ingrédients

- Pâte brisée : farine 200 g ; beurre 100 g ; eau 8 à 10 cl.
- Flan : 4 œufs (2 entiers et 2 jaunes) ; crème liquide 20 cl ; lait 10 cl ; sel et poivre
- Garniture : lard fumé 4 tranches (environ 140 g) ; gruyère râpé 60 g.

2. Moule : diamètre 26 cm

3. Opérations :

- Préparer une pâte brisée. La laisser reposer au frais au moins 30 minutes.
- Préparer les lardons : enlever la partie dure de la tranche, les tendons, et tailler en lanières.
- Fouetter les œufs avec le sel et poivre, et verser le mélange crème et le lait. Réserver.
- Chauffer le four th 6 ou 180 °C (chaleur tournante).
- Étaler la pâte dans le moule, piquer légèrement le fond de pâte et les bords.
- Parsemer avec la moitié du gruyère et les lardons.
- Recouvrir avec l'appareil à flan. Saupoudrer le reste de gruyère.
- Cuire 50 minutes

