

Quiche Lorraine

INGREDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 œufs entiers
- 30 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 300 g de lardons fumés (porc ou autre)
- 150 g d'emmental râpé
- Sel, poivre, muscade

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 250°C pendant 10 minutes.
2. Étaler la pâte feuilletée (sortie du réfrigérateur 30 minutes avant) dans le moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle.
3. Enfourner la pâte 10 minutes, le temps qu'elle dore très légèrement, puis la sortir et la laisser reposer.
4. Pendant ce temps, faire cuire les lardons à la poêle à feu vif, en les égouttant pour retirer la graisse fondue, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés.
5. Casser les œufs dans un saladier, ajouter la crème fraîche et mélanger au fouet. Incorporer progressivement le lait en continuant de fouetter. Assaisonner de sel, poivre et muscade.
6. Étaler les lardons sur la pâte précuite, verser l'appareil à quiche par-dessus, puis saupoudrer régulièrement d'emmental.
7. Enfourner 30 minutes à 250°C. Vérifier la cuisson au bout de 25 minutes en piquant la quiche avec un couteau : si la lame ressort sèche, la quiche est prête. Pour plus de croustillant, passer 5 minutes sous le gril en fin de cuisson, en surveillant.

ASTUCES ET SUGGESTIONS

En accompagnement, un vin d'Alsace, Pinot Gris ou Riesling.

Avant la première utilisation, immerger la poterie 12 heures dans de l'eau froide.