Quiche Lorraine

Rapide et réconfortant

Ingrédients:

- 1 Pâte brisée

- 10 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 75 g de fromage râpé
- 5 œufs
- 200 g de lardons
- Noix muscade
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Saladier
- Fouet
- Moule à tarte

Préparation:

- Préchauffer le four à 210°
- Casser les œufs dans le saladier
- Ajouter la crème fraîche, le lait et 50 g de fromage râpé
- Poivrer et ajouter 2 pincées de noix muscade moulue
- Battre l’ensemble au fouet
- Etaler la pâte sur le moule en laissant le papier
- Disposer les lardons sur la pâte
- Verser la préparation
- Parsemer du fromage râpé restant
- Enfourner pendant 35 mn
- Le dessus va gonfler et dorer
- A surveiller pour qu’il ne brûle pas sinon recouvrir de papier aluminium
- Servir chaude, tiède ou froide avec une salade verte

Bon appétit !