



## Quiche Lorraine



Suggestion de présentation

pour 4 personnes (cercle 18 cm):

200 g de pâte brisée

1/8 de L de lait entier

1/8 de L de crème liquide

1 oeuf + 1 jaune

50 g de poitrine fumée

50 g de gruyère

sel, poivre du moulin, muscade

Blanchir les lardons ou les sauter à la poêle, réserver.

Mélanger dans une calotte les oeufs, la crème, le lait et l'assaisonnement. Foncer la pâte et répartir le gruyère en dés ou râpé, les lardons. Verser l'appareil et cuire à four chaud 200°C pendant 30 mn. Décercler 5 mn avant la fin de cuisson, débarrasser la quiche sur une grille à pâtisserie.