

NOM Prénom, VILLE

## Quiche lorraine



### Ingrédients

- 1 pâte brisée ou feuilletée.
- 250 g de lardons fumés
- 2 oeufs entiers
- 4 jaunes d'oeufs
- 500 ml de crème fraîche à 15%
- sel, poivre, muscade

**Nombre de personnes :** 6

**Difficulté :** facile (Assez facile /  
Difficile / Assez difficile)

**Temps de préparation :** 10 mn

**Temps de cuisson :** 30 mn

**Coût :** ① ② ③ ④ ⑤

### Mon histoire...

Les origines de la quiche lorraine : de l'allemand kuchen (qui signifie «gâteau»), la Quiche Lorraine est originaire de Lorraine. Cette recette de terroir est très ancienne, elle remonterait au 16ème siècle. Traditionnellement la Quiche Lorraine était faite de pâte à pain, de poitrine de porc fumée, d'œufs et de crème fraîche. Il semblerait que le fromage fut ajouté à la préparation bien après. Ce n'est que plus tard, que la pâte à pain fut remplacée par de la pâte brisée. (<http://www.quichelorraine.fr/histoire>)

NOM Prénom, VILLE

### Préparation

- ❖ 1/ Préchauffer le four et y mettre votre plat à tarte recouvert de la pâte. Piquez la pâte avec une fourchette au préalable. Sortir au bout de quelques minutes seulement, juste quand la pâte aura commencé à jaunir.
- ❖ 2/ Batre les oeufs au fouet, puis ajouter la crème et battre légèrement. Laisser reposer quelques minutes. Assaisonner sans mettre trop de sel (le lard est toujours bien salé !).
- ❖ 3/ Faites revenir les lardons quelques minutes dans une poêle. Étaler une couche de lardons sur la pâte. Verser la préparation sur les lardons.
- ❖ 4/ Faire cuire une bonne vingtaine de minutes au four à thermostat 7.

### Conseils et astuces du chef

Conseils du Chef Damien :

- Une cuisson à 170°C pendant 50 minutes, c'est bien !!!
- Moi, j'y ajoute un peu de fromage...
- Et une pointe de piment d'Espelette ?

(Exemple tiré du site 750 grammes : <http://www.750g.com/>)