

Quiche Lorraine



Préparation : 40mn

Cuisson : 30 à 40mn four 180°

Ingrédients pâte brisée

150g de farine

75g de beurre ramolli

Sel, eau

Ingrédients garniture

200g de poitrine fumée

3 œufs

20cl de crème ou lait

Sel, poivre, muscade

Préparation de la pâte brisée

Mélanger la farine et le sel (très peu). Incorporer le beurre à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts. On doit obtenir une sorte de semoule grossière en 2 ou 3mn.

Disposer la sur un moule à tarte.

Préparation de la garniture

Découper en petits cubes la poitrine et la faire revenir dans une poêle.

Mélanger les jaunes d'œufs, la crème ou le lait, très peu de sel, poivre et muscade.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Déposer les cubes de poitrine sur la pâte et recouvrir du mélange œufs - crème.