

# Quiche-Lorraine.com

## La Recette

### Introduction :

Cette recette de Quiche Lorraine est un grand classique de notre Gastronomie, même si la recette traditionnelle de Quiche Lorraine ne contient ni lait, ni fromage, la version la plus commune reste, sommes toutes, celle qui suit. Cette recette comporte 2 particularités, en lieu et place de la pâte sablée, j'y utilise de la pâte feuilletée qui à mon humble avis apporte à la Quiche Lorraine plus de goût. Il s'agit aussi de précuire les lardons afin de leur retirer leur graisse et rendre la quiche moins grasse et non juteuse.

Pour 4 à 6 personnes - Temps de préparation 15 Min  
Temps de cuisson 30 Min - Température de cuisson 250°C

### Les ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 œufs entiers
- 30 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 300 grammes de lardons fumés
- 150 grammes d'emmental râpé
- Sel, Poivre, Muscade

### Matériel :

- 1 batteur électrique ou un fouet
- 1 moule à tarte
- 1 Saladier

Mettre le four à préchauffer à 250°C pendant 10 minutes



Dans le moule à tarte, étalez la pâte feuilletée préalablement sortie du réfrigérateur 30 minutes avant (elle devient ainsi plus facilement déroulable).

Piquez un peu partout la pâte avec une fourchette afin d'éviter que celle-ci ne gonfle.

Mettez la pâte dans le moule dans le four chaud pendant 10 min le temps que la pâte dore très légèrement.



Sortez la pâte et laissez la reposer pendant que vous préparez l'appareil.

Durant la pré-cuisson de la pâte, prenez les lardons et faites les cuire à la poêle à feu vif, durant la cuisson égouttez les avec une passoire afin de faire partir leur graisse ayant fondu, le but étant de les griller légèrement pour leur donner davantage de saveur.



Prenez le saladier et cassez-y les 3 œufs puis versez la crème fraîche.

Mélangez les œufs et la crème fraîche avec le fouet.

Rajoutez progressivement le lait tout en continuant à mélanger avec le fouet





Ajoutez le Sel et le poivre

Puis la Muscade



Etalez les lardons sur la pâte précuite de manière harmonieuse et régulière.

Versez dessus l'appareil à Quiche Lorraine



Saupoudrez de manière régulière la Quiche Lorraine avec l'emmental.

Enfournez la Quiche Lorraine durant 30 minutes à 250°C

Au bout de 25 minutes piquez avec un couteau la quiche, si celui ressort sec sans traces de crème fraîche, votre quiche est prête

Pour donner plus de craquant, n'hésitez pas à passer 5 min votre four en mode grill (s'il en est pourvu). Attention toutefois à ne pas brûler le dessus de votre quiche.



[Retour à l'accueil](#)