

Quiche gruyérienne

Pour 4 personnes: 250 g de pâte brisée; 150 g de gruyère; 150 g de vacherin fribourgeois; 25 g de beurre; 1 oignon; 100 g de lardons; 2 œufs; 1 cuillerée à soupe de farine; 2 dl de crème; muscade; sel et poivre du moulin.

Abaissez la pâte et garnissez-en une plaque beurrée. Piquez-en le fond à la fourchette. Râpez les fromages dans un bol. Faites fondre le beurre dans une poêle. Jetez-y l'oignon finement émincé et les lardons. Faites-les bien rissoler. Laissez refroidir, puis disposez le tout sur le fond de pâte.

Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs. Battez les jaunes avec le fromage, la crème et la farine. Montez les blancs en neige très ferme.

Incorporez délicatement à la masse. Travaillez à la fourchette jusqu'à l'obtention d'une masse bien homogène. Salez légèrement, poivrez et muscadez. Versez cet appareil sur les lar-

çons et les oignons. Glissez à four chaud (230 degrés) et laissez cuire pendant 20 à 30 minutes. Servez chaud.