

Quiche lorraine

Ingrédients pour 4 personnes
(moule de 26 cm Ø)

250 g de pâte à gâteau (ou pâte à
gâteau abaissée 240 g)

100 g de lard en tranches

100 g de gruyère

Farce:

2 œufs

2 dl de crème

1 c. à s. de farine

1 dl de lait

sel, poivre



Préparation:

Préchauffer le four à 200°C.
Abaissier la pâte, en foncer le
moule. Piquer le fond avec une
fourchette.

Couper le lard en fines la-
melles, faire revenir dans la poêle.
Râper le fromage, garnir le fond
de fromage et de lard.

Farce: mélanger tous les ingréd-
ients, verser dans le moule.

Faire cuire au four pendant
30-40 minutes.

Variante: ajouter 100 g d'oi-
gnons au lard, étuver rapidement.

Accompagner de salade mêlée.