

Quiche lorraine

- 2 oeufs entier
- 2 jaunes d'oeuf
- 20 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- sel poivre et noix de muscade
- 200 g de lardon
- 200 g d'emmental rapé ou coupé en bâtonnet (optionnel)
- 1 rouleau de pâte brisée



■ *Les lorrains et vosgiens vous diront que la migaine* de la quiche lorraine c'est uniquement des oeufs, de la crème et du lard donc pas de fromage rapé dans la «vrai» quiche Lorraine.*

** migaine= appareil à crème prise en patois lorrain*

Dégustez tiède avec une salade

■ Préchauffer le four à 180-200°

■ Abaissez la pâte dans un moule, piquer le fond et faite cuire à blanc 10/15 mn

■ Faites blanchir les lardons pendant 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante, puis égouttez-les

■ Dans un saladier, battez les oeufs en omelette, ajouter la crème, le lait et mélangez bien le tout .

■ Parsemez le fromage et les lardons sur le fond de tarte

■ Verser le mélange aux oeufs dessus, et enfournez pour 25-30 mn à 180°