


## Quiche Lorraine

15 min 

2 

35 min à 180°C 



### Ingrédients

Pour un moule de diamètre 28 cm

Ingrédients pour la pâte : 250 g de Farina Schär, 125 g de beurre ou de margarine, 75 g d'eau, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture : 3 oeufs, 300 ml de crème fraîche, 250 ml de lait, 300 g de lard, 150 g de fromage d'Emmental râpé, sel, poivre, noix de muscade

### Préparation

Préparation de la pâte : Tamiser la farine en tas sur le plan de travail et faire une cuvette au milieu. Dans cet évidement, placer l'oeuf, le beurre en petits dés et saler. Travailler rapidement les ingrédients avec les mains pour obtenir une pâte lisse et laisser reposer au réfrigérateur pendant env. 1 heure. Abaisser la pâte à env. 3 cm avec le rouleau. Placer la pâte sur le moule graissé et fariné. Bien presser la pâte sur le fond du moule et piquer avec une fourchette. Ensuite couper la pâte débordant du moule avec une spatule ou le dos d'un couteau. Précuire au four à 180 °C pendant env. 10 minutes.

Préparation de la garniture : Faire revenir le lard dans une poêle. Dans un récipient, mélanger les oeufs, la crème fraîche et le lait. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Répartir le lard sur la pâte précuite, puis l'Emmental râpé et verser ensuite le mélange oeufs-lait sur l'ensemble. Cuire la quiche au four préchauffé à 180 °C pendant env. 35 minutes.

