



Quiche lardons et reblochon

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Tarte reblochon ou quiche savoyarde. A vous de voir, mais peu importe, pourvu qu'elle soit bonne.

Ingrédients:

- 350 g de pâte à foncer
- 1/2 reblochon
- 200 g de lardons fumés
- 3 œufs entiers
- 100 ml de crème liquide
- 300 ml de lait demi-écrémé
- sel, poivre du moulin
- 80 g de gruyère râpé

Recette pour: 8 personnes



Réalisation:

Préparer la pâte à foncer la veille de préférence. Faire chauffer le four à 200°C.

Foncer la pâte dans un cercle à tarte de 20 cm de Ø. Mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Pendant ce temps, préparer l'appareil à quiche. Battre légèrement les œufs, ajoutez sel et poivre du moulin. Verser le lait et la crème puis mélanger. Mettre dans le fond de la tarte les lardons. Disposer des lamelles de reblochon et le gruyère râpé.

Verser cette préparation dans le fond de tarte. Glisser le moule dans le four chaud et laisser cuire 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien gonflée et dorée sur le dessus. Démouler sur un plat et servir aussitôt.