



Quiche lorraine

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

Le classique du patrimoine culinaire Français.

Ingrédients :

- 350 gr de pâte à foncer
- 300 gr de lardons allumettes ou normaux
- 4 œufs entiers
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait demi-écrémé
- sel fin et poivre du moulin
- Noix de muscade



Pour 8 personnes



Réalisation de la recette :

Pour bien réaliser votre quiche lorraine. Il faut réaliser votre pâte à fonder la veille. Cette pâte demande un temps de repos idéal de 24 heures. Pour sa réalisation, je vous invite à visiter cette page « la pâte à fonder ». Pour un cercle à tarte de 20 cm de diamètre, Il vous faut environ 380 à 400 g de pâte. Si vous le souhaitez, vous pouvez en réaliser un peu plus et la mettre au congélateur. Elle se congèle très bien. Une fois avoir réalisé votre pâte, étaler et fonder un cercle de 20 cm de diamètre. Réaliser une légère pression sur les côtés et pour finir, réaliser une pression sur le haut de la pâte avec un doigt de la main gauche et deux doigts de la main droite, qui doit vous permettre de réaliser une sorte de vague sur le tour de la tarte. Le plus simple est de visionner le début de la vidéo. Cette réalisation est très simple et laisse une finition originale. Laisser reposer votre fond de quiche au réfrigérateur pendant 30 minutes. Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans une poêle. Dans ma recette, j'ai utilisé des lardons allumettes. Mais dans la vraie quiche lorraine, les lardons sont plus gros et coupés dans une tranche de poitrine fumée. Poêler vos lardons pendant 5 minutes et les égoutter sur un papier absorbant. Les faire poêler permet de renforcer le goût et d'éliminer un peu de graisse se trouvant sur les lardons. Dans un saladier, verser les œufs entiers et assaisonner de sel fin, poivre du moulin et de noix de muscade. Mélanger pour faire dissoudre le sel fin et ajouter la crème liquide et le lait demi-écrémé. Mélanger et vérifier l'assaisonnement. Attention de ne pas trop saler, car les lardons apportent du sel dans votre quiche lorraine. Sortir le fond de tarte et mettre dans le fond les lardons. Verser la préparation à quiche dans le fond de tarte et enfourner au four CHAUD ! 180 °C pendant environ 45 minutes. Décercler après cuisson et... à tableeeeeee !