

Quiche Lorraine

- **Ingrédients:**

- **1 pâte brisée**
- **200 g de lardons**
- **3 œufs**
- **20 cl de crème fraîche**
- **100 g de fromage râpé**
- **Sel et poivre au goût**

- **Instructions:**

- 1. Préchauffez le four à 180°C.**
- 2. Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.**
- 3. Faites revenir les lardons dans une poêle.**
- 4. Dans un bol, battez les œufs avec la crème, le fromage, le sel et le poivre.**
- 5. Répartissez les lardons sur la pâte et versez le mélange par-dessus.**
- 6. Faites cuire au four pendant 30 minutes.**