

# Quiche Lorraine

## Ingredienti

Per uno stampo da 6 persone

1 pasta frolla fatta con 250g di farina + 125g di burro + 50cl di acqua + 1 pizzico di sale

3 uova

15 cl di crème fraîche liquida

20cl di formaggio bianco

3 o 4 fette di prosciutto cotto  
o pancetta (da 1 a 2 teglie)

groviera grattugiato: a piacere, circa 100 g

sale, pepe, noce moscata

possibili aggiunte: cipolla saltata in olio d'oliva, oppure funghi champignon, oppure fonduta  
di porri

## Preparazione

In forno a 160°C cuocere l'impasto alla cieca (solo la pasta frolla stesa nello stampo) per 20 minuti

Utilizzando la frusta, mescolare le 3 uova, quindi aggiungere la crème fraîche, il fromage blanc e la groviera. Salare (pochissimo), aggiungere pepe e noce moscata grattugiata.

Tagliare il prosciutto a pezzetti, aggiungerlo al composto

Oppure, rosolare la pancetta in un pentolino, eliminare il grasso e versare la pancetta nel composto.

Togliere l'impasto dal forno, versarvi sopra il composto, distribuendo il prosciutto.

Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti, o finché la superficie non sarà dorata.