

Quiche Lorraine

Ingédients

Pour un moule 6 personnes

1 pâte brisée faite avec 250g de farine + 125g de beurre + 50cL eau + 1 pincée de sel

3 œufs

15 cL de crème fraîche liquide

20 cL fromage blanc

3 ou 4 tranches de jambon cuit

ou bien des lardons (1 à 2 barquettes)

gruyère râpé : comme on veut, environ 100 g

sel, poivre, noix de muscade

ajouts possibles : oignon revenu dans de l'huile d'olive, ou champignons de Paris, ou fondue de poireaux

Préparation

Dans le four à 160°C faire cuire la pâte à blanc (juste la pâte à tarte étalée dans le moule) pendant 20 minutes

Avec le fouet, mélanger les 3 œufs, puis ajouter la crème fraîche, le fromage blanc et le gruyère. Saler (très peu), ajouter du poivre et de la noix de muscade râpée.

Couper le jambon en morceaux, ajouter au mélange

Ou bien, faire revenir les lardons dans une petite poêle, enlever le gras et verser les lardons dans le mélange.

Sortir la pâte du four, verser le mélange dessus en répartissant le jambon.

Enfourner à 180°C pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus colore.