

Lorraine Quiche

Ingredienti

Per uno stampo a 6 persone

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

3 uova

15 CL di crema liquida fresca

20 Cl Blank Cheese

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

Gruyère grattugiato: come vogliamo, circa 100 g

sale, pepe, noce moscata

Possibili aggiunte: reddito cipollano in olio d'oliva o funghi di Parigi o fonduta di porro

Preparazione

Nel forno a 160 ° C cuocere l'impasto (solo l'impasto della torta sparso nello stampo) per 20 minuti

Con la frusta, mescola le 3 uova, quindi aggiungi la crema fraîche, il ricotta e il gruyère. Sale (molto poco), aggiungi pepe e noce moscata grattugiata.

Tagliare il prosciutto, aggiungere alla miscela

Oppure, rosola la pancetta in una piccola padella, rimuovere il grasso e versare la pancetta nella miscela.

Togli l'impasto dal forno, versa la miscela su di esso, dividendo il prosciutto.

Cuocere a 180 ° C per 30 minuti o fino ai colori superiori.