

Quiche de Lorraine

Ingredientes

Para un molde de 6 personas

1 pastel de cortocironta hecha con 250 g de harina + 125 g de mantequilla + 50cl agua + 1 pizca de sal

3 huevos

15 CL de crema líquida fresca

20 Cl queso en blanco

3 o 4 rebanadas de jamón cocinado
o tocino (1 a 2 bandejas)

Gruyère rallado: como queramos, unos 100 g

sal, pimienta, nuez moscada

Posibles adiciones: ingresos de cebolla en aceite de oliva, hongos de París, o fondue de puerros

Preparación

En el horno a 160 ° C, cocine la masa (solo la masa de pastel extendida en el molde) durante 20 minutos

Con el batidor, mezcle los 3 huevos, luego agregue la crème fraîche, el requesón y el gruyère. Sal (muy poco), agregue pimienta y nuez moscada rallada.

Corta el jamón en pedazos, agregue a la mezcla

O, dore el tocino en una sartén pequeña, retire la grasa y vierta el tocino en la mezcla.

Saca la masa del horno, vierte la mezcla sobre ella, dividiendo el jamón.

Hornee a 180 ° C durante 30 minutos, o hasta que los colores superiores.