Les Recettes du Z

Des recettes simples et efficaces
qui feront plaisir à vos papilles et à vos convives !

Nos catégories de plats

Plats principaux

Desserts

Rechercher une recette

Nos recettes les plus populaires

Lasagnes à la bolognaise

L'une des spécialités italiennes que tout le monde aime avec sa viande hachée et gratinée à l'emmental.

Voir la recette

Quiche lorraine

Une tarte salée de la cuisine lorraine et de la cuisine française, à base de pâte brisée, de migaine (œufs, crème fraîche) et de lardons.

Voir la recette

Tarte au citron meringuée

Tarte au citron complétée par une meringue italienne. Garnie de crème à base de citron.

Voir la recette

© 2025 Copyright : ZineddineZE

Les Recettes du Z

Des recettes simples et efficaces
qui feront plaisir à vos papilles et à vos convives !

Nos catégories de plats

Plats principaux

Desserts

Rechercher une recette

Nos recettes les plus populaires

Lasagnes à la bolognaise

L'une des spécialités italiennes que tout le monde aime avec sa viande hachée et gratinée à l'emmental.

Voir la recette

Quiche lorraine

Une tarte salée de la cuisine lorraine et de la cuisine française, à base de pâte brisée, de migaine (œufs, crème fraîche) et de lardons.

Voir la recette

Tarte au citron meringuée

Tarte au citron complétée par une meringue italienne. Garnie de crème à base de citron.

Voir la recette

© 2025 Copyright : ZineddineZE

Les Recettes du Z

Quiche lorraine maison

55 min ● très facile ● bon marché

Ingrédients (4 personnes)

Poivre

Sel

Muscade

20cl
de crème fraiche

200g
de pâte brisée

200g
de lardons

3
oeufs

30g
de beurre

20cl
de lait

Préparation

Temps de préparation	Repos	Cuisson
10 min	-	45 min

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Etaler la pâte dans un moule,

Étape 2

la piquer à la fourchette. Parsemer de copeaux de beurre.

Étape 3

Faire rissoler les lardons à la poêle puis les éponger avec une feuille d'essuie-tout.

Étape 4

Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait.

Étape 5

Ajouter les lardons.

Étape 6

Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Étape 7

Verser sur la pâte.

Étape 8

Cuire 45 à 50 min.

Étape 9

C'est prêt

Étape 10

Déguster

© 2025 Copyright : ZineddineZE

Les Recettes du Z

Quiche lorraine maison

55 min ● très facile ● bon marché

Ingrédients (4 personnes)

Poivre

Sel

Muscade

20cl
de crème fraiche

200g
de pâte brisée

200g
de lardons

3
oeufs

30g
de beurre

20cl
de lait

Préparation

Temps de préparation	Repos	Cuisson
10 min	-	45 min

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Etaler la pâte dans un moule,

Étape 2

la piquer à la fourchette. Parsemer de copeaux de beurre.

Étape 3

Faire rissoler les lardons à la poêle puis les éponger avec une feuille d'essuie-tout.

Étape 4

Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait.

Étape 5

Ajouter les lardons.

Étape 6

Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Étape 7

Verser sur la pâte.

Étape 8

Cuire 45 à 50 min.

Étape 9

C'est prêt

Étape 10

Déguster

© 2025 Copyright : ZineddineZE

Les Recettes du Z

Rechercher une recette

Catégorie
Sélectionnez une catégorie

Recette
Quiche

Rechercher une recette

Résultat(s)

Quiche lorraine

Une tarte salée de la cuisine lorraine et de la cuisine française, à base de pâte brisée, de migaine (œufs, crème fraîche) et de lardons.

Voir la recette

© 2025 Copyright : ZineddineZE

Les Recettes du Z

Rechercher une recette

Catégorie
Sélectionnez une catégorie

Recette
Quiche

Rechercher une recette

Résultat(s)

Quiche lorraine

Une tarte salée de la cuisine lorraine et de la cuisine française, à base de pâte brisée, de migaine (œufs, crème fraîche) et de lardons.

Voir la recette

© 2025 Copyright : ZineddineZE