



Les plats principaux

Quiche lorraine

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 tige de poireau (en rondelles)
1 cuillère à soupe de persil (haché)
150 grammes de fromage (râpé)
150 grammes de dés de lardon
200 millilitres de crème
1 oignon (haché fin)
4 œufs
beurre
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Rôtissez les lardons bien croquants dans une poêle sèche. Faites revenir l'oignon et le poireau dans un peu de beurre.

Battez les œufs avec la crème. Ajoutez le fromage et assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Disposez la pâte feuilletée dans une forme à tarte recouverte de papier sulfurisé et faites-y des petits trous avec une fourchette. Répartissez dans la forme les lardons et les légumes. Versez le mélange d'œufs par-dessus. Enfournuez la quiche 30 à 40 minutes. Avant de servir saupoudrez avec le persil. Servez avec une salade verte.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à tarte

