



Les plats principaux

Quiche aux pommes de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet pâte brisée (prête à manger)
2 pommes de terre
250 grammes de dés de lardon
2 gousses d'ail
5 brins thym
1 brin romarin
250 grammes de fromage vieux (rasé)
3 œufs
3 jaunes d'œuf
5 décilitres de crème (grasse)
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites rissoler les lardons. Ensuite, égouttez-les sur du papier sulfurisé. Découpez les pommes de terre en tranches de ± 3 mm (à la mandoline). Dans un plat, versez les pommes de terre, les lardons, l'ail et les épices et enfournez le tout pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 175 °C. Ensuite, retirez le thym et le romarin.

Couvrez d'abord un moule à tarte de papier sulfurisé et ensuite de pâte. Déposez-y les pommes de terre, les lardons et le fromage. Mélangez les œufs entiers, les jaunes d'œufs et la crème. Versez ce mélange sur les pommes de terre. Salez, poivrez et faites cuire au four pendant 30 à 40 minutes à 175 °C.

Ustensiles de cuisine

Forme à quiche
Four

