La quiche lorraine

Pour 4 personnes, préparation de 15 minutes et cuisson d'environ 45 minutes.

<u>Ingrédients :</u>

Pâte brisée

3 œufs

20cl de crème fraiche

20cl de lait

30g de beurre

200g de lardons (peut être remplacé par un autre ingrédient)

Sel

Poivre

<u>Ustensiles :</u>

Saladier ou bol

Moule à tarte

Poêle

Fourchette

Fouet

Un verre doseur

Une balance

<u>Préparation :</u>

1. Préchauffez le four à 180° thermostat 6).
2. Faites rissoler les lardons à la poêle.
3. En attendant dans un saladier, battre les œufs, la crème et le lait.
4. Ajoutez les lardons au mélange.
5. Assaisonnez de sel et poivre puis mélangez.
6. Déposez la pâte au fond du moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
7. Parsemez la pâte de morceaux de beurre.
8. Versez le mélange sur la pâte.
9. Faites cuire environ 45 minutes.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !