

QUICHE LORRAINE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 50 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de pâte brisée
- 200 g de lardons
- 30 g de beurre
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- sel et poivre
- muscade

Etapes de préparation

1. Etaler la pâte dans un moule, piquer à la fourchette.
2. Faire rissoler les lardons à la poêle puis les répartir sur le fond de pâte.
3. Parsemer de copeaux de beurre.
4. Battre les œufs, la crème fraîche et le lait, assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Verser sur la pâte.
5. Faire cuire 45 à 50 min au four à 180°C (thermostat 6).

