

Quiche lorraine

Préparation : 20 min

cuisson : 30 min

personnes : 6

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 200g de lardons nature
- 8 tranches de bacon
- 6 tranches de jambon fumé
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- gruyère râpé
- poivre

Préparation : Préchauffez le four Th 7. Dérouler la pâte puis la piquer à l'aide d'une fourchette.

Découper le jambon, le bacon. Réserver. Faire rissoler les lardons sans matière grasse, les mettre dans le fond de la tarte. Y ajouter le jambon et le bacon. Napper de gruyère râpé.

Avec un fouet mélanger les œufs, la crème fraîche et le lait, puis verser sur la viande.

Faites cuire environ 30 min dans votre four.

Suggestions : si vous n'aimez pas salé, faire la quiche avec des lardons nature rissolés et du jambon blanc.