



Quiche Lorraine

Une quiche sans fromage si l'on veut respecter la tradition (Chef Simon)

Ingrédients

8 personnes

Pâte Brisée

400 g de farine tamisée
200 g de beurre doux
5 g de sel
1 œuf
5 cl d'eau

Garniture

400 g de dès de lard fumé
Appareil à crème prise salée :

- 500 g de crème épaisse entière
- 4 gros œufs entiers
- Muscade râpée
- Poivre

Préparation :

1. Mettre le beurre et le sel dans la farine directement dans le bol du robot.
2. A petite vitesse avec le fouet disperser le beurre dans la farine sans forcer.
3. Ajouter l'œuf entier et l'eau puis reprendre à petite vitesse pour former l'amalgame.
4. Fleurer le plan de travail et sortir la pâte de la cuve du robot.
5. Bouler puis abaisser la pâte Brisée en lui donnant une forme ronde adaptée au cercle qui va la recevoir.
6. Foncer le cercle avec la pâte en formant un rebord.
7. Remonter les bords sans les faire passer par-dessus le bord du cercle. La quiche doit pouvoir être décerclée par le haut après cuisson.
8. Piquer le fond à la fourchette.
9. Utiliser les parures de pâte Brisée pour former de petites quiches. On ne gaspille rien en cuisine.
10. Détailler le lard en lardons réguliers.
11. Raidir les lardons à la poêle sans ajout de matière grasse jusqu'à une légère coloration. Égoutter.
12. Dans un saladier ou une calotte mettre la crème fraîche et ajouter les œufs.
13. Mélanger au fouet et assaisonner avec poivre et muscade.
14. Déposer la ou les quiches (selon les tailles) sur plaque de cuisson et répartir les lardons sur le fond.
15. Garnir ensuite toutes les quiches avec la migaine.
16. Enfournier les quiches dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes.
17. Baisser le four à 185°C pour le reste de la cuisson (entre 20 et 30 minutes selon votre four).
18. Après cuisson sortir les quiches et décercler délicatement et remettre à four doux 10 minutes pour finaliser la cuisson de la pâte.