

INGRÉDIENTS

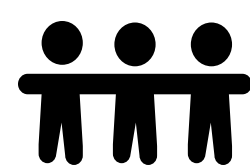
220 g de farine de blé T80
110 g de beurre
70 g d'eau
150 g de lard
20 cl de crème fraîche 30% MG
25 cl de lait
4 œufs
1/2 noix de muscade
sel, poivre



Idéal en complément
d'une soupe!



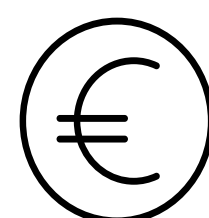
Facile



6 personnes



30 minutes de préparation
45 minutes de cuisson



1,34 €/personne avec des
ingrédients biologiques

PRÉPARATION

- Commencez par préparer la pâte : mélangez du bout des doigts la farine, une pincée de sel et le beurre en morceaux. Cela doit ressembler à du sable. Ajoutez ensuite de l'eau petit à petit, afin de former une boule homogène. Mettre au frigo.
- Découpez finement le lard, puis faites-le revenir à la poêle.
- Préparez l'appareil à quiche : dans un saladier, battez les œufs avec la crème fraîche, le lait, et une pincée de noix de muscade. Ajoutez-y le lard poêlé.
- Chemisez votre moule : beurrez-le puis saupoudrez de farine. Sortez votre pâte à quiche du frigo et étalez-la. Garnissez le moule et piquez avec une fourchette le fond de la quiche. Versez l'appareil.
- Enfournez 45 à 50 minutes à 180°C.
- Servez et dégustez avec une salade de saison!

VARIANTES

De l'emmental dans la quiche? Ce sera alors une quiche vosgienne.

Des oignons rissolés? On appelle ça une quiche alsacienne.

Créez votre propre version!

IL EN RESTE?

Une part pour 4? Pas de problèmes! Coupez en format bouchées et improvisez un apéritif!