

Quiche lorraine

J'ai choisi cette recette parce que j'aime les ingrédients qu'on utilise : j'adore surtout les lardons et les œufs.

De plus, c'est simple à faire : il suffit de savoir remuer et c'est rapide : 20 minutes suffisent pour la préparer.

Par exemple, lorsque du monde vient à la maison et qu'il est presque l'heure de l'apéritif ou de dîner, c'est un met que l'on peut faire rapidement et que les adultes aiment même les enfants.

Je vous souhaite bonne dégustation !

Les ingrédients

- ❖ 4 œufs
- ❖ Fromage blanc : 6 c à soupe
- ❖ Crème fraîche: 3 c à soupe
- ❖ Sel, poivre, noix de muscade
- ❖ Pate feuilletée
- ❖ lardons,
- ❖ emmental râpé
- ❖ Préchauffer le four à 180°C

1) Mettre les œufs entiers dans un saladier et les battre en omelette.



- 2) Ajouter le fromage blanc, la crème fraîche, le sel, le poivre et la noix de muscade et mélanger le tout.



- 3) Disposer la pate dans un moule à tarte de diamètre 28, la piquer à l'aide d'une fourchette.
- 4) Répartir les lardons sur ce fond de tarte.



- 5) Verser la préparation dans le moule à tarte.



6) Ajouter l'emmental râpé,



7) Enfourner dans un four à 220 °C et laisser cuire 40 min.

