

# La Marmite de Claude

## QUICHE LORRAINE

### **INGREDIENTS (pour 4 personnes)**

*200 g de pâte brisée  
150 g de lardons fumés  
100 g d'emmental râpé*

*2 œufs + 2 jaunes d'œufs  
¼ l de crème fleurette + ¼ l de lait  
sel + poivre + noix de muscade*

### **RECETTE**

*Graisser un plat à tarte de 27 cm de diamètre.*

*Y mettre la pâte.*

*Préchauffer le four à 180°.*

*Etaler un papier sulfurisé sur la pâte et poser dessus des noyaux de cuisson, afin de procéder à une cuisson du fond de tarte à blanc durant 10mn à 180°.*

*Pendant ce temps, faire revenir dans une poêle, les lardons fumés, sans ajout de matière grasse.*

*Dans un cul de poule, verser le lait et la crème fleurette, ajouter les œufs, les jaunes d'œufs, le sel, le poivre et la noix de muscade.*

*ATTENTION à ne pas trop saler l'appareil à quiche, car les lardons sont déjà salés.*

*Bien battre, afin d'obtenir un mélange homogène.*

*Retirer les noyaux de cuisson et le papier sulfurisé.*

*Parsemer le fond de pâte d'emmental râpé.*

*Ajouter les lardons préalablement égouttés, bien les répartir sur toute la surface.*

*Ajouter l'appareil à quiche.*

*Enfourner à four chaud à 180° pendant 45mn.*

*Déguster chaud ou tiède, accompagnée d'une salade.*