



*Tartes, tourtes, quiches*

# Quiche lorraine façon julien cadiou



**50 min** 15 min 35 min **0** **655**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la quiche Lorraine

1 **Pâte(s) brisée(s)**  
250 g **Lardon(s)**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
25 cl **Crème liquide (fleurette)**  
25 cl **Lait écrémé**  
200 g **Gruyère râpé**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 **Noix de muscade en poudre**

### Étape 1

#### Préparation de la pâte

- 1 Mettre la pâte dans un moule à tarte et la fonder avec les doigts.
- 2 Couper l'excédant de pâte en passant un rouleau à pâtisserie sur le moule.
- 3 Piquer le fond et les bords de la pâte avec une fourchette. Réserver la pâte au réfrigérateur.

### Étape 2

#### Préparation de la garniture

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif. Lorsqu'elle est bien chaude, verser les lardons. Les faire rissoler en remuant avec une spatule.
- 2 Lorsqu'ils sont dorés, les mettre dans une passette placée au dessus d'un saladier pour les égoutter.
- 3 Casser les œufs entiers dans un autre saladier puis ajouter les jaunes. Mélanger au fouet.
- 4 Ajouter la crème liquide et le lait, fouetter à nouveau. Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade. Mélanger.

### Étape 3

#### Montage et la cuisson de la quiche

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7) et sortir la pâte du réfrigérateur.
- 2 Disposer les lardons sur le fond de tarte en les répartissant bien.
- 3 Parsemer les lardons de gruyère râpé.
- 4 Avec une louche, verser l'appareil sur la quiche sans remplir à ras-bord car celui-ci va gonfler durant la cuisson.
- 5 Enfourner à 200°C (Th.7) en surveillant la cuisson. Planter la lame d'un couteau dans la quiche, si elle ressort sèche, c'est cuit.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Quand la tarte est bien dorée, la sortir du four. Démouler la quiche avec une spatule et la déposer sur une assiette. Déguster aussitôt.