

LA TRADITIONNELLE QUICHE LORRAINE

La quiche lorraine est un grand classique de la cuisine française. Il en existe plusieurs versions qui se targuent, toutes, d'être la meilleure! Celle-ci est celle d'Alain Ducasse.

Ingrédients

- 1 fond de pâte brisée cuit à blanc
- 10g de beurre
- 120g de lard fumé
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 1dl de lait entier
- 2dl de crème fraîche
- 80g de gruyère surchoix râpé
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Réalisation de la quiche

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Couper le lard fumé en tranches de 5 mm d'épaisseur et tailler des lardons de 2 cm.
3. Les faire sauter dans une poêle avec un filet d'huile pour qu'ils ne se dessèchent pas.
4. Mélanger dans un saladier les œufs entiers, les jaunes, le lait et la crème.
5. Fouetter le tout vivement, assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade.
6. Ajouter les lardons égouttés et le gruyère râpé.
7. Bien mélanger.
8. Verser l'appareil à quiche dans le fond de tarte.
9. Enfourner et cuire pendant 30 minutes à 180°
10. Démouler la quiche et la servir immédiatement avec une salade verte.

Cuisson à blanc de la pâte

1. Beurrer soigneusement un moule à bord haut de 24 cm de diamètre.
2. Abaisser la pâte pour atteindre 4 mm d'épaisseur.
3. Pincer la pâte tout autour du bord, éliminer ce qui dépasse.
4. Piquer le fond de tarte à la fourchette. Réserver au frais pendant 15 minutes.
5. Tapisser le fond de pâte d'un rond de papier sulfurisé.
6. Le recouvrir de haricots secs et enfourner à 200° pendant 15 minutes.
7. Sortir la pâte précuite et laisser refroidir. Enlever les haricots secs.
8. Cette cuisson à blanc peut se faire à l'avance.