

CHEF Michel Roth

**LA RECETTE
QUICHE LORRAINE**

PREPARATION : 30 MINUTES
CUISSON : 45 MINUTES



INGRÉDIENTS

MARCHE POUR 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE BRISÉE

250g de farine
5cl d'eau
125g de beurre
1 jaune d'oeuf
1 pincée de sel
1 pincée de sucre

POUR L'APPAREIL À QUICHE

200g de lardons blanchis
100g de gruyère
3 oeufs entiers
2 jaunes d'oeufs
4dl de crème fraîche 3dl de lait demi écrémé
Poudre de Muscade Sel
Poivre du moulin

PRÉPARATION

LA PÂTE BRISÉE

Le conseil du chef
Servir accompagnée d'une salade verte au vinaigre de Melfor

Disposez dans un saladier tous les ingrédients précités dans l'ordre suivant: la farine déposée en fontaine, le beurre coupé en morceaux, l'eau, le jaune d'oeuf, le sel et le sucre.

Mélangez l'ensemble et formez une boule sans trop travailler la pâte pour qu'elle ne soit pas trop élastique. Laissez-la reposer au frais au minimum une heure.

Sur votre plan de travail fariné, étalez votre pâte finement puis transposez-la dans un moule assez haut et piquez-là à plusieurs endroits avec une fourchette afin d'éviter qu'elle gonfle à la cuisson. Otez ensuite avec un rouleau l'excès de pâte qui déborde de votre moule.

L'APPAREIL À QUICHE

Dans un cul de poule, disposez successivement les oeufs, le lait et la crème. Battrre vigoureusement l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Enfin salez, poivrez, et râpez un peu de noix de muscade.

Pour clôturer la recette, étalez sur la pâte les lardons blanchis 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante sans oublier de les avoir égouttés, puis le gruyère et l'appareil à quiche bien assaisonné.

Enfournez pour 45 minutes à 180°C.

LE CONSEIL DU CHEF

**SERVIR ACCOMPAGNÉE
D'UNE SALADE VERTE
AU VINAIGRE
DE MELFOR**