

## QUICHE LORRAINE



### **Pour 4/6 personnes :**

- 200 g de lard ou lardons fumés
- 1 pâte feuilletée prête à dérouler Herta
- 1 noix de beurre
- 300 g de crème fraîche ou 3 x 20 cl de crème liquide
- 2 oeufs + 2 jaunes
- Sel, poivre, noix de muscade en poudre

Coupez le lard en fines lamelles ou utilisez des lardons. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y blanchir les lardons à feu moyen.

Préchauffez le four à 220°C (th. 7).

Dans un moule à tarte, déroulez la pâte en conservant la feuille de cuisson. Repliez la pâte sur les bords, coupez la feuille de cuisson qui dépasse et piquez la pâte à la fourchette.

Egouttez les lardons à l'aide d'un chinois. Répartissez les lardons refroidis sur la pâte.

Mélangez dans un saladier la crème avec les oeufs et les jaunes. Assaisonnez la crème avec du sel, du poivre et de la muscade. Versez-la sur les lardons.

Faites cuire la quiche à mi-hauteur au four pendant 30 min.