

Quiche Lorraine à ma façon



Ingrédients :

- une pâte Brisée
- 200g de lardons
- 200 g de gruyère
- 6 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 8 cuillères à café de maïzena

Préparation :

Étaler la pâte dans un grand moule à tarte et piquer la pâte à

l'aide d'une fourchette.

Étaler les lardons sur la pâtes et parsemer légèrement de gruyère râpé.

Dans un saladier, délayer la maïzena avec un peu d'eau.

Rajouter les œufs entiers et mélanger. Ajouter ensuite la crème fraîche et mélanger à nouveau. Saler et poivrer.

Verser la préparation sur les lardons.

Parsemer le gruyère restant sur la préparation.

Enfourner à four chaud à 180° de 35 à 40 minutes en fonction du four.



Bon appétit !!!