

LA QUICHE LORRAINE



La quiche lorraine fait son apparition sur les tables Nancéiennes dès 1586. La quiche Lorraine était faite autrefois de pâte levée (pâte à pain) et recouvert d'œuf et de crème.

Recette pour 4 personnes

Préparer une pâte brisée ou utiliser de la pâte brisée toute préparée du commerce.
Préparer l'appareil, c'est-à-dire : 6 œufs, ½ litre de Crème fraîche, sel poivre, muscade.

Faire revenir 300gr de petits lardons dans une poêle, mettre ceux-ci sur la pâte à tarte, bien mélanger l'appareil déjà préparé et le verser ensuite sur les lardons.

Enfourner à four moyen thermostat 6 (180 à 200°) pour une durée de 25 à 30 minutes

Présenter encore chaud pour la dégustation.