

LA QUICHE LORRAINE

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

200 grammes de pâte brisée
100 grammes de lard maigre
100 grammes d'emmental
3 œufs
1 brique/1 petit pot de crème fraîche
poivre

Préparation :

Faites préchauffer votre four à feu doux. Étalez la pâte dans un moule et piquez-la à l'aide d'une fourchette. Enfourez et faites précuire la pâte "à blanc" 5 à 7 mn. Coupez le lard maigre et l'emmental en dés. Garnissez-en le fond de pâte. Dans un récipient, à part, cassez les œufs, battez-les et ajoutez la crème fraîche et mélangez énergiquement de façon à obtenir un mélange homogène. Versez le mélange assaisonné (poivre) dans le moule. Faites cuire 30 à 40 mn à 180°C (thermostat 6). Servez la quiche chaude accompagnée d'une salade verte et d'un verre de vin rouge. Bon appétit !

LA QUICHE LORRAINE

- Preparazione : 15 mn

- Cottura : 45 mn

- **Ingredienti** :

200 grammi di pasta *brisée*

100 grammi di pancetta

100 grammi di emmenthal

3 uova

1 confezione di panna da cucina da 200 ml

pepe

Preparazione :

Preriscaldare il forno a 140°C. Foderare una teglia con la pasta *brisée* e bucherellarla con la forchetta. Infornare e precuocere la pasta per 5 / 7 min. Tagliare la pancetta e il formaggio a dadini e cospargerli nella pirofila. A parte, rompere le uova in un recipiente, sbatterle e aggiungere la panna, continuando a mescolare fino a rendere il composto omogeneo. Infine, aggiungere un pizzico di pepe. Versare il tutto nella teglia e fare cuocere per circa 30 / 40 min a 180°C. Servire la *quiche* calda accompagnata da una gustosa insalata verde e da un buon vino rosso. Buon appetito !