



### **La quiche lorraine**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

#### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 200 g de pâte Brisée
- 200 g de lardons
- 30 g de beurre
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- muscade
- sel
- poivre

#### **Préparation de la recette :**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Étaler la pâte dans un moule, la piquer à la fourchette.

Faire rissoler les lardons à la poêle puis les répartir sur le fond de pâte.

Parsemer de copeaux de beurre.

Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Verser sur la pâte.

Cuire 45 à 50 min.