



QUICHE LORRAINE

Ingrédients :

- 200 gr de lardon
- 5 œufs
- 20 cl de lait
- 40 cl de crème fraîche épaisse
- 80 gr de fromage râpé
- Poivre, muscade
- 1 pâte brisée salée



Préparation :

- ☞ Fais dorer les lardons à feu vif
- ☞ Fouette les œufs, le lait et la crème
Ajoute le poivre et la muscade.
- ☞ Dans ton moule, dépose la pâte, pique-la avec une fourchette. Répartis les lardons, verse la préparation et parsème-la de fromage râpé.
- ☞ Fais cuire au four à 200°C pendant 25 minutes.
- ☞ Le dessus doit être bien doré.

A servir tiède.



Chef Olivier CHAPUT
LE SHOW DEVANT
38 rue Georges Ledigot
94800 Villejuif