

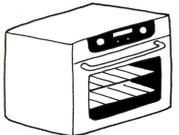
QUICHE LORRAINE



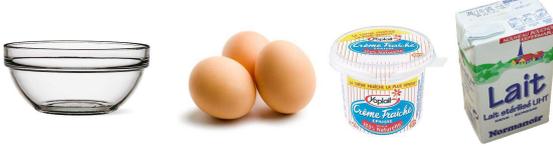
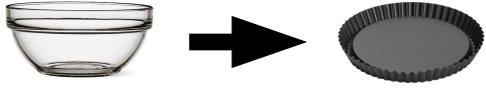
Ingrédients :

						
1 pâte Brisée	200 g de lardons	3 oeufs	20 cL de crème fraîche	20 cL de lait	Muscade	Sel et poivre

Ustensiles :

						
1 moule à tarte	1 saladier	1 fouet	1 fourchette	1 cuillère à soupe	1 verre doseur	1 four

Préparation :

1		Étale la pâte dans un moule et pique le fond à la fourchette.
2		Place les lardons sur la pâte.
3		Mélange les oeufs, la crème fraîche et le lait.
4		Assaisonne avec le sel, le poivre et la muscade.
5		Verse le mélange sur la pâte et les lardons.
6		Fais cuire 40 minutes à 180°C.