







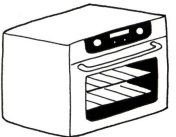
# QUICHE LORRAINE







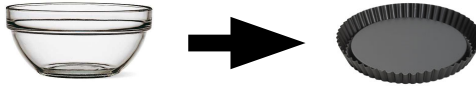
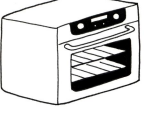
## Ingrédients :

						
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 :

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