



Quiche lorraine : la meilleure recette

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]La quiche lorraine est née il y a plusieurs siècles en Lorraine, région du Nord-Est de la France. C'est l'une des recettes les plus connues et appréciées de la cuisine française. Il existe de très nombreuses variantes et adaptations, mais la traditionnelle quiche lorraine est composée de 4 ingrédients : une bonne pâte brisée pur beurre, du lard, des oeufs et de la crème fraîche. Elle ne contient donc ni fromage, ni oignons. Si vous n'avez pas de pâte brisée sous la main, vous pouvez la faire maison, ou bien utiliser [cette recette de pâte à tarte express](#).[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »2822? img_size= »full » onclick= »zoom »][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette de la quiche lorraine

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]1 quiche de 26cm de diamètre[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Préparation 10 min[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Cuisson 50 min[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text][vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1587666881172{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 1 pâte brisée ou [une pâte express](#)
- 200g de lardons
- 200ml de crème
- 200ml de lait
- 3 oeufs
- une pincée de noix de muscade
- sel, poivre

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Préchauffer d'abord le four à 180°C.
2. Faire chauffer une poêle sur le feu puis y mettre les lardons pour les faire dorer. Une fois légèrement dorés, ne pas hésiter à les goûter. La cuisson renforce la goût de sel. Les rincer à l'eau dans une passoire s'ils sont trop salés.
3. Etaler ensuite la pâte dans un moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette.
4. Mélanger la crème, le lait et les oeufs dans un saladier. Ajouter ensuite un peu de poivre, la noix de muscade et un peu de sel. Attention, ne pas mettre trop de sel, les lardons sont déjà salés.
5. Disposer les lardons sur la pâte à tarte et couvrir du mélange crème-lait-oeufs.
6. Enfournier pour 40 à 50 minutes. Avant de sortir du four, vérifier d'abord que la pâte est bien cuite.
7. Servir avec une salade verte.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs et astuces pour réussir la quiche lorraine

- Vous pouvez élaborer cette recette avec uniquement de la crème fraîche – 400ml dans ce cas. Faire moitié crème et moitié lait permet d'avoir une quiche lorraine plus légère.
- Vous pouvez élaborer des variantes, remplacer les lardons par du jambon blanc, ajouter du fromage, des petits oignons. C'est très bon, mais dans ce cas, ce n'est plus une quiche lorraine, c'est une quiche au jambon, fromage et/ou oignons.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message]/[vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10?

orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none »
grid_id= »vc_gid:1587666646892-2d7261ad-85d6-0? taxonomies= »98, 184?
filter_source= »category »][[/vc_column]][/vc_row]

CATEGORY

1. Coin salé
2. Entrée
3. Plat

POST TAG

1. classique

Categorie

1. Coin salé
2. Entrée
3. Plat

Tags

1. classique

date créée

05/04/2020

Auteur

admin

default watermark