



## Quiche Lorraine



6 pers



45 mn

### Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 3 œufs
- 300 g de lardons
- 40 cl de crème liquide
- 150 g de gruyère râpé
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre

### La recette

#### Etape 1

Préchauffer le four à 200°C. Étaler la pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé et piquer le fond avec une fourchette.

#### Etape 2

Garnir le fond de pâte avec les lardons et le gruyère râpé. Réserver. Verser les œufs, la crème, la muscade, du sel et du poivre dans le bol et mélanger.

#### Etape 3

Verser la préparation sur la garniture dans le moule. Enfourner pendant 30 min. Le déguster tiède ou froide.

