

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

Garnisser 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.