

Plat principal

Quiche Lorraine

Par [Marc Fosh](#)

Parts :
4

Ingrédients

Ingrédients de la pâte

- 250g de farine
- ½ c. à café de levure
- ½ c. à café de sel
- 125g de beurre ramoli

Ingrédients de la garniture

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 oeufs
- 250g de crème fraîche
- 200g de poitrine fumée ou de jambon
- sel
- poivre
- noix de muscade

Méthode

Préparation :

0

Cuisson :

0

Parts :

4

Difficulté :

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'French (France)'] 0

1. Placer l'ensemble des ingrédients de la pâte dans l'accessoire grand chopper (ou mélangeur) de votre Multiquick ou bien dans le bol de votre robot multifonction Braun. Mélanger jusqu'à obtenir une boule.
2. Soupoudrer la pâte d'un peu de farine. Avec un rouleau à pâtisserie, faire une plaque ou un disque d'un centimètre d'épaisseur environ.
3. A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte pour faire des petits trous. Placer la pâte dans un plat et enfourner dans le four à 200°C.
4. Réaliser la garniture. Hacher le jambon ou la poitrine fumée. Faire frire la poitrine fumée dans une poêle anti-adhésive.
5. Parallèlement, utiliser le fouet et mélanger la crème fraîche et les oeufs. Ajouter l'assaisonnement sel, poivre et muscade.
6. Sortir la pâte du four. Répartir la poitrine fumée froide ou le jambon dans le plat et recouvrez-la avec le mélange.
7. Replacer le plat dans four. Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que la quiche soit dorée.

Servir avec une petite salade en accompagnement pour un plat complet.