

Quiche Lorraine

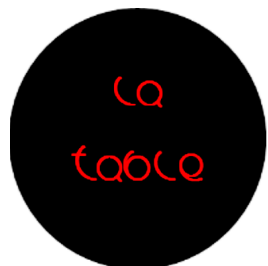


Les ingrédients

1 pâte feuilletée, : 200 g lardon, 30 gr de beurre, 3 œufs, 20 cl crème fraîche, 20 cl lait, sel, poivre et muscade, fromage rapé

Etaler la pâte dans un moule, piquer à la fourchette. Cuire a blanc la pate pendant 10 min
Faire rissoler les lardons à la poêle puis les répartir sur le fond de pâte. Parsemer de copeaux de beurre.
Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait, assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade.
Verser sur la pâte précuite .
Faire cuire 45 à 50 min au four à 180°C (thermostat 6) en ajoutant le fromage

Retrouver toutes les recettes en ligne sur www.latable.no



Quiche Lorraine



Ingredienser

200g mørdeig, 200 g bacon, 30 g smør, 3 egg, 20 cl fløte, 20 cl melk, Salt og pepper, muskat, revet ost

Trykk den ut i en paiform og prikk deigen med en gaffel. Stek bunnen ved 200 °C i ca. 10 minutter til den er litt gyllen.

Stek bacon i en panne, bland egg, fløte, melk og pepper og hell blandingen over bacon .

Dryss over revet ost.

Stek paien videre ved 180 ° i ca. 25 minutter til eggblendingen er stiv.

Finn alle oppskrifter på www.latable.no