

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

que vous dire, **incomparable**, rien de tel que de faire ses quiches à la maison et puis vous **maîtrisez** bien mieux la **composition**, pas de liant dans l'appareil à quiche, pas de surplus de sel ou de beurre.

Tiède ou **froide**, en entrée ou en encas, j'espère que vous aurez envie d'en faire ce week-end.



1 [pâte brisée](#)
250 g de poitrine fumé
200 g de gruyère
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
250 ml de lait
250 ml de crème liquide
Noix de muscade
Piment de Cayenne
Huile
Sel
Farine

Préchauffez votre four à 200°

Plongez les **lardons** dans de l'eau froide pour les blanchir. Ecumez les impuretés à l'aide d'un écumoire avant de les égoutter.



Beurrez et farinez votre **moule à tarte**. En tapant votre moule sur le plan de travail, enlevez le surplus de farine.

Sortez votre pâte, farinez votre plan de travail et votre rouleau à pâtisserie. Posez votre **boule de pâte** et à l'aide du rouleau à pâtisserie, tapez dessus pour l'aplatir et lui garder sa forme ronde.

Étalez la pâte à la largeur de votre cercle ou de votre moule à tarte avec une marge d'1 cm. A l'aide du rouleau, **déposez** la pâte dans votre moule. Enlevez le surplus de pâte.

Avec une fourchette, **marquez la pâte**. Pincez la pâte avec vos doigts ou une pince mais vous pouvez aussi faire un décor avec la fourchette.

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Placez au frigo le temps de préparer la suite.



Dans un poêle bien chaude et un filet d'huile, faite revenir vos **lardons**. Egouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant. Ils ne doivent pas être trop colorés mais faites à votre goût.

Râpez le **fromage**.

Préparez l'appareil, mélangez tous les ingrédients, sans battre, **lait**, **crème**, **oeufs**. Râpez de la **noix de muscade** et ajoutez une pointe de **piment de Cayenne**.

Sortez la pâte du frigo. Versez sur le fond les lardons. Eparpillez le fromage râpé. Versez l'appareil, attention de ne pas le verser au même endroit pour ne pas faire un trou.



Enfournez pour 30 minutes.