

Quiche lorraine & Salade verte

Ingrédients pour 4 personnes



1 pâte brisée(ou feuilletée) prête à emploi
3 oeufs
200 ml de crème liquide
100ml de lait (facultatif)
150g de lardons fumés (1 barquette)
1 sachet de gruyère râpé (100g)
Sel, poivre et paprika

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6).
Faites revenir les lardons dans une poêle. Une fois cuits déposez-les sur une assiette recouverte de papier essuie-tout pour absorber la graisse.
Dans un saladier battez les oeufs, ajoutez ensuite la crème (et le lait) puis mélangez.
Salez, poivrez et ajoutez 2 pincées de paprika.
Sortez le rouleau de pâte du frigo, étalez la dans le moule à tarte en gardant le papier sulfurisé.
Répartissez les lardons sur la pâte puis versez la préparation. Ajouter ensuite le gruyère râpé.
Enfournez pour 35 à 40mn.

Servez la quiche avec une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette. Vous pouvez utiliser un sachet de roquette par exemple.

Recette en duo : la quiche vous fera 2 repas.

Recette en solo : congelez 2 parts de votre quiche, cela vous fera un repas vite fait pour deux autres jours.

