

Quiche lorraine



Ingrédients nécessaires

lait : 25cl
crème liquide : 20cl
champignon de Paris : 1 boîte(s)
lardons : 200g
gruyère râpé : 100g
œuf : 3
pâte à tarte : 1
poivre : 1 pincée(s)

Préambule

La quiche lorraine, comme son nom l'indique, est une recette traditionnelle de Lorraine. Cependant, elle est à présent connue dans toute la France. Il s'agit d'une quiche salée qui est souvent servie comme entrée mais peut également constituer un délicieux plat.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Préchauffe ton four à 210°C. Puis, étale la pâte à tarte et pique-la à l'aide d'une fourchette.



Etape 2

Mets dans un saladier la crème, le lait, le poivre et les œufs.



Etape 3

Mélange tout cela à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique.



Etape 4

Ajoute les lardons, les champignons et mélange le tout à l'aide d'une cuillère.



Etape 5

Verse ton mélange sur la pâte que tu as précédemment étalée.



Etape 6

Recouvre ta quiche de gruyère râpé.



Etape 7

Demande à un adulte de mettre ta quiche au four pendant 30 minutes, à 210°C. Après cela, il suffit de la sortir du four et de la déguster bien chaude ou même froide. Bon appétit !

