

**POUR 8 PERSONNES**

**POUR LA PÂTE BRisée**

250 g de farine  
Une pincée de sel  
125 g beurre  
1 jaune d'œuf  
5 cl d'eau  
40 g de farine pour « étaler » la pâte  
10 g de beurre pour beurrer le moule à tarte

**POUR L'APPAREIL À CRÈME PRISE SALE**

2 œufs entiers  
2 jaunes d'œuf  
25 cl de lait  
25 cl de crème  
Une pincée de sel  
Un tour de moulin à poivre  
Noix de muscade (facultatif)

**POUR LA GARNITURE DE LA QUICHE**

250 g de lardons  
1 cl d'huile  
1 oignon  
20 g de beurre  
200 g de comté râpé

# Quiche Lorraine à ma façon

**1 - Préparer la pâte brisée :**

Tamiser la farine (*facultatif*) dans un saladier et disposer en fontaine.  
Ajouter le sel, l'eau, le jaune d'œuf et le beurre coupé en cubes et de consistance pommade.

Mélanger du bout des doigts, au centre de la fontaine.

Terminer la pâte en écrasant sur le poste de travail avec la paume de la main, afin à obtenir une pâte bien homogène. « Fraiser ».

Rassembler la pâte en boule et envelopper de film alimentaire. Faire reposer la pâte au frais 15 minutes.

**2 - Préparer la garniture :**

Préparer et couper des lardons ; Enlever la couenne et le cartilage ;  
Dans une poêle chaude ; sauter rapidement les lardons avec un peu d'huile et les faire légèrement colorer. Egoutter et réserver.

Eplucher, laver et couper finement les oignons en lamelles « Emincer »

Faire compoter à couvert les oignons au beurre dans une casserole à feu doux en remuant fréquemment afin d'obtenir une coloration blonde uniforme.

**3 - Etaler et garnir le moule à tarte « ABAISSER ; FONCER » :**

Beurrer un moule à tarte ou un cercle à tarte.

Etaler « ABAISSER » la pâte à 3mm d'épaisseur environ à l'aide d'un rouleau ou à l'aide d'une bouteille (*Ne pas oublier de fariner le poste pour éviter qu'elle ne colle*).

Piquer la pâte avec une fourchette. Enlever l'excédent de farine

Garnir le moule de la pâte étalée « FONCER ».

**4 - Confectionner l'appareil à crème prise salée :**

Mélanger dans un saladier les deux œufs entiers, les jaunes, la crème et le lait au fouet.

Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Passer l'appareil au travers d'une passoire.

**5 - Préparer la quiche avant cuisson :**

Répartir équitablement les lardons sautés, la compoté d'oignons et le comté râpé.

Verser l'appareil à crème prise uniformément sur la garniture.

**6 - Cuire la quiche :**

Cuire la quiche à four chaud à +200°C pendant 35 minutes.

Débarrasser et laisser tiédir avant dégustation



**ASTUCES / CONSEILS**

- Vous pouvez remplacer le comté par n'importe quel fromage de votre choix.
- Accompagner cette quiche avec une délicieuse salade de saison.