

## QUICHE LORRAINE



- 200g de lardons fumés
- 50cl de crème fraîche épaisse
- 4 oeufs
- noix de muscade
- poivre

Battre en omelette les oeufs puis ajouter la crème fraîche. Mélanger bien le tout, raper un peu de noix de muscade et poivrer.

Etaler votre [pate brisée](#) et la mettre dans votre moule à tarte.

Verser le mélange oeufs/crème dans le fond de tarte et répartir les lardons par dessus. Mettre à four moyen pendant 45 min à 1h.