

Quiche façon lorraine, version TMX



Pour 6 personnes :

2 œufs + 2 jaunes

250 g de lait (entier ou 1/2 écrémé)

250 g de crème liquide

20 g de maïzena

200 g de poitrine fumée

75 g de dés de jambon

200 g de fromage râpé

Sel, poivre et noix de muscade

Beurre pour le moule

- Préchauffer le four à 180°C.
- Poser le moule (ici, le moule tablette) sur une plaque perforée.
- Mettre les lardons dans le bol et les faire revenir pendant 10 min / Sens Inverse / 100°C / V.1, en ôtant le gobelet. Égoutter les lardons et les réserver.
- Mettre ensuite dans le bol, les œufs entiers et les jaunes, puis le lait et la crème liquide, la maïzena, le sel, le poivre, un peu de noix de muscade et mixer 1 min / V.4. La préparation doit être lisse et homogène.
- Tapisser le fond du moule avec les lardons et les dés de jambon et les $\frac{3}{4}$ du fromage râpé.
- Verser délicatement la préparation dessus et parsemer le dessus avec le reste du fromage râpé.
- Enfourner à 180°C et laisser cuire pendant 35 minutes.
- Servir chaud, avec une salade verte.

