

Petites quiches lorraines



Pour 5 petites quiches (moule de 12 cm de diamètre) ou un grand moule de 27 cm de diamètre

Préparation : 30 minutes (20 minutes avec une pâte du commerce)

Repos : 1 heure

Cuisson : 30 minutes (petits moules) ou 40 minutes (grand moule)

Pâte Brisée (avec œuf) :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre à température ambiante
- 1 jaune d'œuf (calibre moyen)
- 3 cl d'eau

Pâte Brisée (sans œuf) :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre à température ambiante
- 5 cl d'eau
- 3 g de sel

Garniture :

- 300 g de lard fumé (coupé en lardons)
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche entière

Préparez la pâte : Si vous utilisez une pâte du commerce passez directement à l'étape de la garniture.

Je vous propose ci-dessous la pâte Brisée avec œuf pour celle sans œuf, allez voir [ici](#).

Versez la farine et le sel dans le bol du robot. Ajoutez le beurre mou. Mélangez avec la feuille pour obtenir un mélange sablé grossier. Ajoutez le jaune d'œuf mélangé à l'eau. Pétrissez la pâte rapidement et formez une boule. *Vous pouvez bien sûr réaliser cette pâte sans robot.*

Filmez la pâte et laissez reposer au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.

Pensez à sortir votre pâte 30 minutes avant de commencer la préparation la quiche.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Faites rissoler les lardons dans une poêle sans matière grasse sur feu moyen. Égouttez dans une passoire. Réservez

Pendant la cuisson des lardons, vous pouvez préparer les moules. Étalez la pâte. Coupez en quatre portions. Foncez chaque moule avec les portions de pâte. Passez le rouleau sur les moules pour ôter l'excédent de pâte. Gardez les chutes pour le 5ème moule. Piquez le fond de pâte à l'aide d'une fourchette.

Répartissez les lardons sur la pâte.

Dans un cul de poule, mélangez les œufs et la crème fraîche. Salez et poivrez.

Recouvrez les lardons avec cette appareil à quiche.

Glissez au four pour 30 minutes (voire - ou + 5 minutes en fonction de votre four). Démoulez et servez avec une salade verte.