

## Quiche lorraine



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 35 mn

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 200 g de lardons fumés
- 3 oeufs
- gruyère râpé
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait écrémé
- persil
- ciboulette
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez-la à la fourchette.
- 2 Déposez sur toute la surface les lardons fumés.
- 3 Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème et le lait. Salez, poivrez, puis ajoutez la ciboulette et le persil.
- 4 Versez le mélange sur les lardons, saupoudrez de gruyère râpé et enfournez à 200°C (th.6-7) pendant 35 minutes.

Proposé par



**Maëva**

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

