

KNUSPERLUST

Quiche Lorraine



INGRÉDIENTS (Ø 26 cm)

Pour la Pâte :

200 g KOMEKO KNUSPERLUST

½ cc. Sel

130 g Beurre

1 Oeuf

2 cas Eau

Pour la Garniture :

1 cac Huile

1 Poireau

100 g Lardons (ou dès de jambon)

200 g Crème fraîche épaisse

100 g Lait

3 Œufs (M)

Sel, Poivre, Noix de muscade

Fromage râpé (facultatif)



PRÉPARATION

1. Pétrir la farine **KOMEKO KNUSPERLUST**, le sel, le beurre, l'eau et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Enveloppez dans un film et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 180 ° C chaleur haut/bas.
3. Etalez finement la pâte, placez la dans un moule huilé (ou beurré) et piquez le fond avec une fourchette. Enfourez la pâte 10 minutes pour la précuire (cuisson à blanc).
4. Dans une poêle faites revenir le poireau émincé et les lardons (ou dès de jambon) avec un peu d'huile.
5. Mélangez la crème, le lait, les œufs et assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
6. Répartissez la garniture lardons-poireau sur toute la surface de la pâte précuite puis recouvrez avec la crème. Parsemez de fromage râpé selon votre envie.
7. Cuire la quiche dans le four préchauffé pendant 35-40 minutes.
8. Laissez reposer la quiche quelques minutes après la sortie du four, décorez avec un peu de ciboulette et servez.

