



L'appellation *quiche lorraine* viendrait de l'un des dialectes germaniques parlés en Lorraine. À l'origine, la quiche se mangeait dans les campagnes.

Le jour où l'on faisait le pain dans le four communal, les ménagères préparaient et apportaient leurs quiches et profitaient de la chaleur du four pour les faire cuire.

# QUICHE LORRAINE

**PRÉPARATION** : 40 min

**CUISSON** : 1 h

**REPOS** : 30 min

**TEMPS TOTAL** : 2 h 10

## INGRÉDIENTS

- 200 g de pâte brisée
- 200 g de lardons
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 3 œufs
- Muscade
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Étaler la pâte dans un moule et la piquer à la fourchette.
3. Faire rissoler les lardons dans une poêle (sans ajouter de matière grasse si les lardons sont déjà fumés).
4. Battre les œufs avec le lait et la crème fraîche.
5. Ajouter les lardons au mélange.
6. Assaisonner de muscade, sel et poivre.
7. Verser l'appareil sur la pâte.
8. Cuire au four pendant 50 à 65 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.