

Quiche Lorraine enrichie



POUR 6 PERSONNES



5 min



50 min

PAR PORTION DE 125 g



23
g

Protéines



470
kcal

Energie



- Ingrédients -

- 200 g de pâte brisée
- 100 g de dés de lard fumé blanchi
- 100 g de dés de jambon blanc
- 200 g de gruyère
- 250 ml de lait entier
- 40 g de lait en poudre
- 40 g de crème fraîche
- 3 oeufs entiers

- Préparation -

- 1| Etaler la pâte dans un moule, piquer à la fourchette.
- 2| Faire rissoler les lardons à la poêle puis les répartir sur le fond de pâte.
Parsemer de copeaux de beurre.
- 3| Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait entier + la poudre de lait mélangés, assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade.
- 4| Verser sur la pâte. Ajouter le gruyère
- 5| Faire cuire 45 à 50 min au four à 180°C (thermostat 6).

