



Quiche Lorraine



Un grand classique !

Qui ne connaît pas cette délicieuse préparation ?

Vous voulez être la reine ou le roi des quiches, lancez-vous !

<i>En plat principal.</i>	<i>En apéritif.</i>
<i>La quiche aime être accompagnée d'une salade verte, voire d'une légère vinaigrette pour accommoder celle-ci (la salade bien sûr)</i>	<i>Ceci peut être décliné en mini quiche ou tartelette pour l'apéro, dans ce cas les moules seront adaptés.</i> <i>Toutefois si le diamètre diminue fortement n'oubliez pas de garder une certaine hauteur.</i>

Ingrédients :

<u>Pâte Brisée au robot</u>	<u>Garniture appareil à quiche</u>
<i>250 gr de farine</i>	<i>200 gr de lardons (fumés ou pas)</i>
<i>80 gr de beurre à température ambiante</i>	<i>3 œufs</i>
<i>2 gr de sel</i>	<i>20 cl de crème fraîche épaisse entière</i>
<i>7 cl d'eau</i>	<i>15 cl de lait</i>
<i>2 jaunes d'œufs</i>	<i>Sel et Poivre</i>
	<i>Noix de muscade</i>

Préparation :

Pour la pâte Brisée.

Versez tous les ingrédients dans le bol.

Installez le batteur K. (bateur feuille)

Réglez le variateur de vitesse sur la position 1 de votre robot.

Mélangez 2 minutes.

Sortez votre pâte sur la table et façonnez à la main une boule.

Enveloppez-la de film alimentaire.

Réservez-la au minimum 2h30 au frigo.

Étalez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles ou en direct, n'abusez pas de la farine pour rouler votre pâte.

Déposer la pâte dans le moule, et foncez celle-ci pour bien épouser le fond du moule.

Couper l'excédent de pâte en passant le rouleau sur le bord du moule.

Remettre la pâte dans son moule au frigo au moins 30 min.

Si vous choisissez de cuire à blanc, piquer et lester de pois séchés ou d'une chaîne ou de pois céramique, prévu à cet effet.

*Conseil de cuisson à blanc pour une tarte : 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °.
(Vérifier suivant votre four)*

Pour l'appareil à quiche.

Faire griller les lardons dans une poêle, puis les égoutter.

Dans un bol, mélanger la crème, les œufs, le sel, le poivre, et la noix de muscade.

Enfin, ajouter le lait, bien battre.

Déposer vos lardons sur votre pâte et verser le mélange dessus. Petit conseil avant de verser votre appareil amener votre moule au four, et verser quand votre platine et poser sur la grille.

Cuire 45 minutes à 180° chaleur tournante. (Moins si vous avez déjà cuit à blanc votre pâte

Et voilà, votre quiche lorraine est prête !

Infos et conseil :

Perso : je fais mes quiches dans un moule à tarte normal.

Je cuis rarement à blanc, mais je mets le début (10 min) de ma cuisson sur convection pour bien cuire le bas de la quiche puis je passe en mode chaleur tournante pour le reste du temps +/- 30 min. Surtout je n'hésite pas à vérifier l'état de la cuisson quand j'approche des 5 dernières minutes, vous le savez comme moi un four peut-être très capricieux parfois.

Je cuis sur la grille du fond, l'étage le plus bas et non au milieu du four

La seule quiche que je réalise en grand format c'est à dire 28 cm, c'est la quiche sans pâte.

Qui elle se cuit dans un moule en porcelaine.

Il ne doit pas rester de morceau de beurre, dans le cas contraire ceux-ci laisseront un trou à la cuisson.

Cette pâte ne doit pas être trop travailler afin de ne pas lui donner de corps sinon vous activez le gluten ce qui la rendra élastique et vous prenez de ce fait le risque qu'elle se rétracte lors de la cuisson.

Conservation : 3 jours au frigo /3 mois au congélateur.

Si vous souhaitez vous avancer, vous pouvez toujours préparer vos fonds la veille, les couvrir d'un film alimentaire pour qu'ils ne sèchent pas et les mettre au frigo pour le moment) ou tout cuire à blanc et garnir le lendemain pour la cuisson finale, dans ce cas gardez vos fonds au sec à l'abri de l'humidité.

La cuisson se fait soit garnie, soit à blanc, dans ce cas piquer le fond et lester avec des pois secs par exemple.

Contrairement à ce que l'on croit la quiche lorraine ne contient pas de fromages, toute fois si vous souhaitez vraiment en mettre, tapissez le fond de 120 gr de gruyère râpé avant de mettre vos lardons.