**Quiche Lorraine**

**Pâte:** 150g de farine

½ cc de sel

70g de beurre froid

3-4 cs d’eau froide

150g de lardons /tranches de lard couper, faire cuire, laisser refroidir

répartir sur le fond de pâte

* Ou acheter une pâte à gâteau/pâte brisée.

2dl de crème

1dl de lait (ou 3dl de crème)

3 œufs

½ cc de sel

100g de fromage (Gruyère AOP), râpé

peu de poivre, muscade bien mélanger, répartir sur le fond de pâte. Cuire durant 20-30 minutes dans le bas du four.

**Ein Bild, das Essen, Backwaren, Backen, Nachspeise enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.Bon appétit!**