

La Quiche Lorraine Parfaite : Épaisse, Moelleuse et Inratable

Matériel et Ingrédients

- Moule à manqué à bords hauts (20 à 22 cm de diamètre maximum)
- 200g de poitrine de porc fumée coupée en lardons
- 20 cl de crème fraîche épaisse (minimum 30% MG)
- 10 cl de lait entier
- 3 œufs entiers
- Pâte brisée
- Noix de muscade fraîchement râpée et poivre du moulin

Préparation de la pâte (Blind Baking)

- Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante.
- Réaliser une cuisson à blanc de la pâte brisée pendant 15 minutes avec des poids de cuisson.
- Badigeonner le fond de tarte précuit avec un blanc d'œuf battu.
- Enfournier 2 minutes supplémentaires pour imperméabiliser la pâte et éviter qu'elle ne détrempe.

Préparation de l'appareil

- Blanchir les lardons 2 minutes dans l'eau bouillante pour réduire l'excès de sel et de gras.
- Mélanger les œufs, la crème fraîche et le lait dans un cul-de-poule.
- Assaisonner avec la noix de muscade et poivrer généreusement (le sel est régulé par les lardons).

Cuisson et service

- Verser l'appareil sur le fond de tarte précuit.
- Enfournier à 180°C pendant 35 à 45 minutes.
- Sortir la quiche lorsque l'appareil est pris mais encore légèrement tremblotant au centre.
- Laisser reposer 10 minutes avant de découper pour raffermir la structure et faciliter le service.