

Quiche au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

150 g [Gruyère](#) ou [Emmental](#) râpé
300 g pâte à foncer fine
60 g lard de poitrine fumé ou jambon fumé
20 cl crème
20 cl lait
4 oeufs
sel, poivre

Préparation

Blanchissez le lard fumé. Sur la planche farinée, étalez la pâte à foncer que vous avez réalisée. Laissez en attente 1/2 heure. Laminez-la au rouleau au 3 mm d'épaisseur. Durant ce temps, dans une terrine, versez le lait, la crème, les jaunes d'oeufs que vous avez séparés des blancs et le fromage râpé. Battez bien le tout au fouet. Laissez macérer environ 1/2 heure pour attendrir le fromage. Détaillez le lard ou le jambon fumé blanchi en minces lanières. Emplissez aux 2/3 la tourtière avec la garniture. Piquez les lardons ou le jambon à la surface. Enfournez 25 minutes à 240°.