



- Préparation de la pâte brisée :
Sortez votre beurre 1h00 à l'avance pour qu'il soit pommade. Coupez-le en morceaux.
Mettez la farine et la fécule préalablement tamisées avec le beurre dans le bol de votre robot muni de la feuille (ou directement sur votre plan de travail et mélangez du bout des doigts). Remuez à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un sablage assez fin. Puis ajoutez le sucre, le sel, l'œuf et l'eau (si vous la faites à la main, faites un puits et versez les ingrédients petit à petit en mélangeant du bout des doigts). Remuez, toujours à vitesse lente, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène et forme une boule. Ne travaillez pas trop votre pâte.
Débarassez-la sur une feuille de papier film, formez une boule puis aplatissez-la avec vos paumes pour former un disque. Réservez au frais au moins une heure (ou toute une nuit).
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et tapez-la avec un rouleau à pâtisserie pour l'assouplir. Puis oboissez-la en la fleurant régulièrement de façon à obtenir un disque qui fasse au moins 2 cm de plus que le diamètre de votre cercle.
- Mettez le cercle sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites fondre la noisette de beurre et beurrez l'intérieur du cercle à l'aide d'un pinceau.
- Pliez le disque de pâte en 2 et posez-le au centre du cercle. Dépliez-le et foncez la pâte. Ôtez le surplus de pâte en passant un rouleau à pâtisserie sur le haut du cercle.
- Faites cuire la pâte à blanc 10 mn en la recouvrant de papier sulfurisé (découpez un rond de la taille de votre cercle) sur lequel vous étalerez des billes d'argile. Si vous utilisez une pâte toute prête, cette étape n'est pas nécessaire.
- Pendant ce temps, faites chauffer une poêle. Quand elle est chaude, mettez les lardons à cuire à feu moyen/vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés (pas plus de 10 mn pour préserver leur moelleux). Egouttez-les sur du papier absorbant et réservez.
- Coupez l'emmental en petits dés ou râpez-le.
- Dans un saladier, avec un fouet, battez ensemble les œufs, le sel, le poivre et la muscade. Puis incorporez le lait petit à petit, et la crème fraîche. Ajoutez l'emmental, les lardons et mélangez à nouveau.
- Sortez la pâte du four, enlevez le papier et les billes. Versez l'appareil et enfournez à nouveau pour +/- 35 mn (en fonction de votre four), jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.
- Démoulez sur un plat de service. Attendez 5 à 10 mn avant de déguster avec une salade verte.



Le temps de préparation indiqué tient compte de la réalisation de la pâte. Bien sûr, si vous n'avez pas le temps de la faire (ce qui est souvent mon cas ;-)), utilisez des pâtes à dérouler toutes prêtes du commerce.

Si vous utilisez un petit moule afin d'avoir une quiche bien épaisse, pensez à le foncer à l'avance et à le mettre au moins 30 mn au réfrigérateur. Ainsi les bords de la pâte ne s'affaisseront pas pendant la cuisson.

Si vous faites votre pâte brisée, ne travaillez pas trop la pâte une fois que vous aurez mis la farine et réservez-la au frais pendant plusieurs heures avant de la cuire. Si vous n'avez pas le temps, mettez-la 15 mn au congélateur.

La pâte brisée se congèle très bien, n'hésitez pas à doubler les quantités des ingrédients et congelez un pâton, vous aurez ainsi toujours une pâte brisée en stock.

Super facile
15 mn de préparation
35 mn de cuisson
Assez cher

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin, pour une grande quiche, d'un cercle (à défaut d'un moule) de 20 à 24 cm de diamètre. Pour des petites quiches, un moule à muffins ou de moules à tartelettes de +/- 6,5 cm de diamètre.

Et si vous faites votre pâte vous-même, vous aurez besoin de billes d'argile (ou d'haricots secs) et d'un rouleau à pâtisserie.

Quantités pour une grande quiche ou 8 petites quiches

Pour la pâte brisée :

200 g + un peu plus pour le plan de travail de farine T45
50 g de fécule de pomme de terre ou de maïs
100 g + une noisette pour le moule de beurre doux
6 g de sucre semoule
1 œuf
50 ml d'eau froide ou de vin blanc
6 g de sel
1 pincée de poivre

Pour l'appareil à quiche :

75 g de lardons fumés
300 g d'emmental
2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs
10 cl de lait
15 cl de crème fraîche épaisse (au moins 40% de matière grasse)
1 pincée de muscade
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

En principe, la vraie quiche lorraine ne contient pas de fromage mais pour ma part, je la trouve bien meilleure avec, à vous de voir !
Vous pouvez remplacer les lardons fumés par de la poitrine demi-sel ou du jambon cuit ou un mélange de lardons et de dés de jambon.
N'hésitez pas à mettre d'autres fromages : mimolette, chèvre, saint-nectaire, beaufort, tomme, etc, ou un mélange de plusieurs.
Pour une version plus légère, mettez 10 cl de crème fraîche, la recette originale d'Escoffier en contient deux fois plus ! ;-)

