



1. **Foncez** la pâte brisée dans votre moule en gardant le papier sulfurisé. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette et réservez au réfrigérateur.
2. Épluchez les pommes de terre. À l'aide d'une mandoline, coupez-les en fines rondelles.
3. Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive. Mettez les rondelles de pommes de terre et laissez-les cuire doucement pendant +/- 15 mn, en remuant en cours de cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Salez et poivrez.
4. Préchauffez votre four à 180°C.
5. Nettoyez les champignons, coupez-les en lamelles. Faites-les revenir dans une poêle chaude, avec une c. à soupe d'huile d'olive, +/- 10 mn à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. Dans un autre poêle bien chaude, sans matière grasse cette fois (les lardons en ont déjà suffisamment), faites revenir les lardons à feu vif pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez-les sur une assiette couverte de papier absorbant.
7. Pendant ce temps, enlevez la croûte d'une dizaine de tranches de fromage à raclette (elles vont aller dans **l'appareil** à quiche, il n'y a pas d'intérêt à conserver leur croûte) et coupez-les en petits morceaux.
8. Dans un grand saladier, cassez les œufs, ajoutez une cuillère à soupe bombée de crème fraîche, salez, poivrez et battez le tout. Ajoutez les champignons, les lardons et les morceaux de raclette. Mélangez délicatement.
9. Sortez votre moule du réfrigérateur, commencez par disposer les rondelles de pommes de terre au fond. Versez l'appareil à quiche par-dessus puis recouvrez avec les tranches de fromage à raclette restantes, en les superposant en rond (là vous pouvez conserver les croûtes qui gratineront doucement au four).
10. Enfournez pour 35 à 40 mn (en fonction de votre four), jusqu'à ce que la quiche soit légèrement dorée.
11. Démoulez sur un plat de service, enlevez le papier sulfurisé, et servez avec une salade verte en accompagnement.



Si vous voulez faire votre pâte vous-même, consultez ma recette de "QUICHE LORRAINE", vous aurez tous les détails. Vous pouvez utiliser un moule plus petit à bords hauts afin d'avoir une quiche bien épaisse. Pensez alors à le fonder 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.

Facile  
45 mn de préparation  
1h00 de cuisson (totale)  
Assez cher  
Veggie

### Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule +/- 24 cm de diamètre et d'une mandoline (à défaut d'une râpe)

- 1 pâte brisée (je vous recommande celle de la marque **François**)
- 25 tranches de fromage à raclette (privilégiez la raclette de Savoie)
- 4 pommes de terre moyennes à chair ferme
- 1 dizaine de champignons de Paris moyens
- 75 g de lardons fumés
- 1 c. à soupe bombée de crème fraîche épaisse et entière
- 5 œufs
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

### Variantes :

Vous pouvez utiliser une pâte brisée toute prête (celle de la marque François est excellente).

Vous pouvez utiliser d'autres fromages, avec du mont d'or ou du reblochon par exemple, c'est délicieux également...

Vous pouvez enlever la croûte des tranches de raclette si vous n'aimez pas (cela apporte toutefois un peu de croustillant) ou si vous trouvez cela inesthétique.

Pour une version végétarienne, supprimez les lardons.

