



1. Si vous faites vous-même votre **pâte brisée** (sinon allez directement à l'étape 3) :  
Sortez votre beurre 1h00 à l'avance pour qu'il soit **pommade**. Coupez-le en morceaux.  
Mettez la farine et la féculé 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, le poivre, 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.  
Débarrassez-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).
2. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et tapez-la avec un rouleau à pâtisserie pour l'assouplir. Puis **abaissez**-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.
3. Préchauffez votre four à 180°C.
4. Mettez le cercle sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites fondre une noisette de beurre et beurrez l'intérieur du cercle à l'aide d'un pinceau.
5. Pliez le disque de pâte en 2 (ou déroulez-la si vous utilisez une pâte toute prête) 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.

**Super facile**  
**50 de préparation**  
**45 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** (vous pouvez bien entendu utiliser une pâte toute prête, celle de la marque **François** est excellente) :

- 200 g + un peu plus pour le plan de travail de **farine T45**
- 50 g de **féculé de pomme de terre** ou de **maïs**
- 100 g de **beurre doux**
- 6 g de **sucre semoule**
- 1 **œuf**
- 50 ml d'**eau** très froide
- 6 g de **sel**
- 1 pincée de **poivre**

**Pour l'appareil à quiche :**

- 75 g de **lardons fumés**
- 300 g de **comté**
- 2 **œufs entiers** + 2 **jaunes d'œufs**
- 10 cl de **lait**
- 15 cl de **crème fraîche** épaisse et entière
- 1 noisette de **beurre** ( pour le moule)
- 1 pincée de **muscade**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin



6. Faites cuire la pâte à blanc 10 mn (cette étape n'est pas nécessaire si vous utilisez une pâte toute prête) en la recouvrant de papier sulfurisé (découpez un rond de la taille de votre cercle) sur lequel vous étalerez des billes d'argile. Au bout de 10 mn, sortez la pâte du four, enlevez les billes et le papier, et réservez.
7. 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). Égouttez-les sur du papier absorbant et réservez.
8. Coupez le comté en petits dés ou râpez-le.
9. 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 les dés de comté, les lardons et mélangez à nouveau.
10. 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.
11. 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 le plus souvent mon cas), utilisez des pâtes à dérouler toutes prêtes du commerce. Celles de la marque **François** en particulier sont délicieuses.

Si vous faites votre pâte, ne la travaillez pas trop une fois que vous aurez mis la farine (sinon elle deviendra élastique et s'étalera mal) et réservez-la au frais au moins 1h00 (et mieux 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.

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

### **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, cheddar 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 !