
Quiche à l'ancienne

RETOUR



POUR 4 PERSONNE(S)



Difficulté : Facile

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

INSTRUMENTS LACANCHE



Feux vifs



Four

Mettez la farine dans un saladier avec une pincée de sel, ajoutez l'eau, puis le beurre ramolli.

- 1 Travaillez la pâte avec la cuillère en bois, puis à la main pour l'assouplir.
- 2 Faites fondre les oignons dans le beurre. Lorsqu'ils sont translucides, légèrement caramélisés, RESERVEZ.
- 3 Dans de l'eau frémissante faites blanchir le lard fumé. RESERVEZ.
- 4 Etalez la pâte dans le moule, préalablement huilé, en recouvrant bien les bords. PRECHAUFFEZ LE FOUR A 200°.
- 5 Badigeonnez les bords de jaune d'œuf ; PIQUEZ LE FOND DE TARTE A LA FOURCHETTE ET ENFOURNEZ A BLANC 10 MINUTES.
- 6 Recouvrez le fond de tarte précuit avec les oignons et le lard.
- 7 Hachez les herbes et saupoudrez-les sur les tranche de lard.
- 8 Mélangez puis versez la préparation œufs-crème.
- 9 Enfournez, (temps de cuisson 25 min à 200°, puis 20 min à 220°).

↓ TÉLÉCHARGER LA FICHE RECETTE EN PDF

INGRÉDIENTS

LA PATE :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 1 petite pincée de sel
- 1 jaune d'œuf

LA GARNITURE :

- 6 tranches fines de lard fumé
- 3 oignons épluchés et émincés
- 6 à 8 brins de ciboulette
- 1 petit bouquet de persil
- 80 g de beurre
- 3 œufs
- 40 cl de crème fraîche

USTENSILES :

- 1 moule à bords hauts diamètre 28 cm
- 1 poêle diamètre 30 cm
- 1 casserole inox
- 1 ramequin en verre
- 1 saladier en verre
- 1 grande louche
- 1 pinceau
- 1 cuillère en bois