

Quiche lorraine

Pour 6 personnes

Préparation: 10mn

Cuisson: 45mn



INGRÉDIENTS

- 150g de bacon
- 30cl de lait
- 5 oeufs
- 2 grosses poignées de gruyère râpé
- 1 pâte brisée
- Sel, poivre

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Couper le bacon en lanière et le faire revenir dans une poêle.
3. Dans un saladier, mettre les oeufs et le lait.
4. Bien mélanger et y ajouter sel et poivre.
5. Y ajouter le bacon.
6. Étaler la pâte dans un moule à tarte.
7. Y verser la préparation.
8. Par dessus y répartir le gruyère rapé.
9. Mettre au four 45 mn .
10. C'est prêt à déguster.

*Une quiche plus légère mais Toujours
aussi délicieuse!!*