

Quiche Alsacienne

Entrée, Plat principal

Ingrédients (pour 3 à 5 personnes) :

- 200 g de lardons fumés
- 4 oignons plutôt gros
- 1 cs de sucre
- Fromage râpé
- Sel
- Pour la pâte brisée :
 - 200 g de farine
 - 75 g de beurre
 - 1 pincée de sel
 - 58 ml d'eau
- Pour l'appareil à quiche :
 - 2 cs de crème fraîche épaisse
 - 4 cs de lait
 - 3 œufs



Temps de Préparation : 20 min

Temps de Cuisson : 30 min

Matériel nécessaire :

- 1 cercle à pâtisserie de 28cm de diamètre

Préparation :

1. Préparer la pâte brisée selon **notre recette**, mais avec les quantités mentionnées ci-dessus.
2. Émincer les oignons. Les faire revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, le sucre et du sel. Laisser cuire jusqu'à coloration légère.
3. Faire dorer les lardons dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à qu'ils soient bien dorés.
4. Préparer l'appareil à quiche en mélangeant l'ensemble des ingrédients et fouetter à la fourchette. Notez l'absence de sel : les lardons s'en chargeront.
5. Préchauffer le four à 210°C (chaleur tournante, 220°C sinon)
6. Étaler la pâte. La placer dans le cercle et piquer le fond à la fourchette.
7. Mélanger les oignons et les lardons. Placer le mélange dans la tarte, bien répartir.
8. Verser l'appareil à quiche uniformément sur toute la surface.
9. Saupoudrer de fromage râpé.
10. Faire cuire au four (210-220°C), pendant 30 minutes (30-35 minutes sans chaleur tournante)
11. C'est prêt !

Conseils :

- Pour le fromage râpé, je vous conseille grandement un mélange emmental + mozzarella + une tome de caractère. J'ai pour cette fois acheté un mélange tout prêt, mais fait soit-même c'est encore meilleur ;-)