

Quiche lorraine

Service : 2 personnes

Source :

Ingrédients

- 1 double paquet de lardon (150g)
- 1 verre et demi de lait
- une grosse cuillère à soupe de crème
- 1 jaune d'oeuf
- 2 oeufs
- De la muscade (1 ou 2 cuillère a café)
- Du fromage rapé au fond de la quiche

Préparation

1. Faire revenir les lardons et si possible les secher sur du papier
2. Melanger le flan (sans le fromage)
3. Au fond de la pate, mettre le fromage et les lardons
4. Rajouter le flan
5. Faire cuire bien 30 minutes

Révision #2

Créé 30 juillet 2021 13:43:09 par tjiho

Mis à jour 29 août 2021 17:51:09 par tjiho