

## Quiche lorraine

### Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 œufs
- 20cl de crème fraîche liquide (1 brique)
- 2 cuillère à soupe de farine
- environ 200g de lardons (une barquette)

### Recette :

1. Dérouler la pâte feuilletée, la mettre dans un moule à tarte, puis la piquée à l'aide d'une fourchette.
2. Dans un bol fouetter énergiquement les œufs avec la crème fraîche liquide.
3. Rajouter la farine. Mélanger.
4. Saler et poivrer légèrement la préparation.
5. Déposer les lardons dans le fond de la pâte.
6. Verser la préparation, dans la pâte, sur les lardons.
7. Préchauffer le four à 180°C.
8. Enfourner environ 45 minutes. La quiche doit être dorée.

C'est prêt !

