

Recettes de Cuisine

Auteur : Nicolas Piaia

Quiche lorraine au fromage



Coût de la recette : € € €

Niveau de difficulté : 🍴 🍴 🍴

Temps de préparation : 🕒 25 min

Temps de cuisson : 🕒 40 min

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

- 1 pâte brisée salée
- 3 oeufs
- 15 cl de crème fraîche
- 150 g de lard (ou de lardons)
- 200 g de gruyère (entier ou râpé)

Recette :

Préchauffez le four Th.7 (200°C).

Beurrez et farinez un plat à tarte.

Etendez la pâte au rouleau et disposez-la dans le plat à tarte en la laissant dépasser sur les bords.

Coupez le lard et le gruyère en petits dés. Cassez les œufs dans un saladier et battez-les comme pour faire une omelette.

Ajoutez les autres ingrédients, du poivre (pas de sel) et mélangez le tout avant de le verser sur la pâte.

Repliez doucement la pâte qui dépasse vers l'intérieur de la tarte, sur la garniture. Enfourez la quiche environ 40 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à piquer avec la pointe d'un couteau pour voir si elle est bien cuite.

Bon appétit !



Quiche champignons



Coût de la recette : € € €

Niveau de difficulté : 🍴 🍴 🍴

Temps de préparation : 🕒 15 min

Temps de cuisson : 🕒 50 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- Pâte brisée : 300 g
- Huile : 2 c. à soupe
- Lardons : 100 g
- Échalote : 1
- Oignon : 1
- Champignons de Paris : 600 g
- Œuf : 4
- Crème : 100 g
- Ciboulette ciselée : 3 c. à soupe
- Sel, poivre

Recette :

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Epluchez l'ail et l'oignon et hachez-les.

Nettoyez les champignons et coupez-les.

Faites revenir les lardons dans l'huile chaude avec l'échalote et l'oignon.

Ajoutez les champignons. Salez, poivrez et laissez cuire 10 min à feu vif, jusqu'à ce que l'eau s'évapore.

Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée.

Mélangez les œufs, la crème, la ciboulette, sel et poivre.

Recouvrez le fond de pâte avec les champignons refroidis et répartissez le mélange crème, œufs.

Enfournez et laissez cuire 40 min.

Bon appétit !

