

LA QUICHE LORRAINE



*Pâte brisée ; lard fumé ; gruyère ; 3 œufs ;
1/4 l de crème ; sel ; poivre*

Préparer une pâte brisée sans sucre et l'étendre sur un moule à tarte beurré. Placer dessus de petits morceaux de lard fumé grillé et parsemer de lamelles de gruyère. Séparément, mélanger 3 œufs avec 1/4 l de crème. Saler, poivrer et verser ce liquide dans le moule. Faire cuire au four 30 mn et manger chaud.

Mürbeteig in eine gebut. Springform auslegen. Mit kleingewürfeltem glasierten Speck belegen und mit geriebenen Schweizer Käse bestreuen. Danach 3 Eier mit 1/4 L Rahm vermischen, Salz und Pfeffer dazugeben und darübergiessen. Im warmen Backofen 30 Min. backen und warm essen.

Take the short paste (without sugar) into a buttered griddle. Lay out with bacon, cut into small pieces and glazed, also strew it with grated Swiss cheese. Mix 3 eggs and 1/4 l cream, salt and pepper and pour it over the cake. Bake it 30 min. in the oven and serve it hot.

LA QUICHE LORRAINE

Photo : © Robert Phox Gérardmer - Bruyères



COMPA CARTERIE - AIX-EN-PROVENCE - TÉL. : 04 42 97 54 00

