

Quiche Lorraine

Une quiche Lorraine façon maman (avec tomates !) et rapide à faire.

Temps de préparation

- **Préparation :** 15 minutes
- **Cuisson :** 30-40 minutes

Ustensiles

- Four
- Plat à tarte

Ingédients

- 1 Pâte brisée
- 3 Oeufs
- 200 g de Lardons fumés
- 2 Tomates
- Fromage

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.
3. Faire précuire la pâte à blanc pendant 10 minutes. (attention à ce qu'elle ne gonfle pas trop)
4. Pendant ce temps, faire revenir légèrement les lardons fumés, couper les tomates en petits cubes en retirant l'excédent de liquide, et, dans un récipient, battre les 3 oeufs en omelette, saler et poivrer.
5. Ajouter le mélange d'oeuf, les lardons, les dés de tomates et le fromage (hehehe cheh papa) dans un récipient. Etaler le tout sur le fond de tarte précuit.
6. Enfourner et laisser cuire pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée et que la garniture soit prise.