




CLUB MICCOLO

LORRAINE

Quiche lorraine :



**250g de pâte braisée
200g de poitrine fumée (petit salé)
2 œufs
60 cl de crème liquide
Sel et poivre (goûter avant)**

**Emincée la poitrine et la cuire dans une poêle durant 10 mn, mais ne pas la laisser se sécher. Réserver dans un saladier.
Avec un pinceau huiler le moule à tarte et placer la pâte.
Piquer l'intérieur avec une fourchette.
Dans le saladier ajouter les œufs, saler ou pas selon le goût, poivrer et mettre la crème.
Avec la fourchette mélanger délicatement et mettre dans le moule.
Cuire au four à 200 degrés durant 25 mn.**

Paris-Brest (suite)

