

# La quiche Lorraine

**Pâte à tarte : 75g de beurre et 150g de farine pour une pâte fine, 100g de beurre et 200g de farine si vous aimez la pâte plus épaisse + 1 fond de verre d'eau**

**3 oeufs,  
25cl de crème fraîche liquide et 1 petit verre de lait (15cl environ),  
sel, poivre, noix de muscade pour ceux qui l'aime.**

Mettre la farine dans un grand saladier et couper le beurre très mou en petits morceaux. Il faut incorporer le beurre à la farine en le malaxant jusqu'à obtenir la consistance d'une semoule grossière. Le secret : travailler le moins possible et du bout des doigts.

La dernière partie de la préparation est la plus délicate : il faut verser sur la semoule beurre-farine un fond d'eau et le mélanger du bout des doigts avec le moins de gestes possible, pour finir par former une boule qu'il faut laisser reposer 2 heures au minimum (certains la mettent au frigo).

Tapisser un plat à tarte de cette pâte et garnir de lardons.

Dans un bol mélanger les oeufs entiers à la fourchette et assaisonner de sel (très peu à cause des lardons), poivre, muscade et autre selon les goûts.

Ajoutez la crème, le lait et bien mélanger le tout.

Verser sur les lardons et mettre à four chaud immédiatement.

Le temps de cuisson dépend bien sûr de chaque four : quand la quiche est bien dorée, elle est prête!