



ALIMENTATION ET BOISSONS

# La recette de la Quiche Lorraine : Comment préparer ce plat emblématique de la cuisine française à la maison ?



Pauline Champion

12 mai 2023 2 min

En suivant cette recette simple, vous êtes en mesure de préparer une délicieuse Quiche Lorraine chez vous en toute simplicité.



La recette de la Quiche Lorraine

Si vous êtes un amateur de cuisine française, il y a de fortes chances que vous ayez déjà goûté à la Quiche Lorraine, cette délicieuse tarte salée garnie de lardons, d'œufs

et de crème. Originnaire de la [région de Lorraine](#), la quiche est aujourd'hui un plat populaire dans toute la France, voire dans le monde entier.

Dans cet article, nous allons vous montrer comment préparer une Quiche Lorraine authentique à la maison en suivant une recette simple et facile à suivre.

## Ingrédients

Voici les ingrédients dont vous aurez besoin pour préparer une quiche lorraine pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée (maison ou achetée en magasin)
- 200g de lardons fumés
- 3 œufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 20cl de lait
- 100g de fromage râpé (comté, emmental ou gruyère)
- sel et poivre

## Étapes de préparation

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Dans une poêle, faites revenir les lardons à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de graisse.
3. Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte préalablement beurré. Piquez le fond avec une fourchette.
4. Répartissez les lardons sur le fond de la pâte.
5. Dans un bol, battez les œufs avec la crème fraîche et le lait. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
6. Versez le mélange sur les lardons.
7. Parsemez le fromage râpé sur le dessus de la quiche.
8. Enfournez la quiche pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et que la garniture soit prise.

9. Sortez la quiche du four et laissez-la refroidir pendant quelques minutes avant de la servir.

## Conseils pratiques pour réussir votre Quiche Lorraine

Maintenant que vous connaissez la recette de la Quiche Lorraine, que vous retrouverez dans de nombreux [livres de recettes](#), voici quelques conseils pratiques pour vous aider à la réussir à coup sûr :

- Si vous préparez votre propre pâte brisée, n'oubliez pas de la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de l'étaler.
- Pour une quiche plus légère, vous pouvez remplacer la crème fraîche par du lait écrémé et utiliser des lardons allégés.
- Si vous préférez une quiche plus épaisse, doublez simplement les proportions de la recette.
- Pour une touche d'originalité, vous pouvez ajouter des champignons émincés ou des oignons émincés à la garniture de la quiche.
- Servez votre quiche lorraine avec une salade verte pour un repas complet et équilibré.

## Conclusion

En suivant cette recette simple, vous êtes maintenant en mesure de préparer une délicieuse **Quiche Lorraine** chez vous en toute simplicité. Avec ses ingrédients simples et sa préparation facile, cette quiche est un plat idéal pour les repas en famille ou les dîners entre amis. N'hésitez pas à personnaliser la recette en y ajoutant vos ingrédients préférés, ou en utilisant des alternatives plus légères pour une version plus saine.

Et si vous êtes fan de la cuisine française, la Quiche Lorraine n'est que la partie émergée de l'iceberg. La cuisine française est riche et variée, avec une grande diversité de plats salés et sucrés à découvrir. Des plats emblématiques tels que la ratatouille, la bouillabaisse et la tarte Tatin, aux desserts succulents tels que les macarons, les crêpes et les éclairs au chocolat, il y a toujours quelque chose de

nouveau à explorer. Sans oublier de découvrir notre [sélection de vins rosés de Provence](#), à boire avec modération !

Enfin, n'oubliez pas de partager cette recette avec vos amis et votre famille, par exemple autour d'un [brasero en cuisine extérieure](#), à l'occasion d'une belle soirée d'été. La cuisine française est faite pour être partagée et appréciée ensemble, alors invitez vos proches à découvrir la Quiche Lorraine et d'autres spécialités françaises. Bon appétit !

## READ NEXT



### **Le brasero : l'accessoire indispensable pour une cuisine extérieure chaleureuse**

9 MAI 2023



### **Découvrez l'art de la cuisson à la flamme avec le brasero Ofyr**

5 MAI 2023



### **Découvrez les secrets de fabrication du chocolat artisanal : un goût unique et authentique**

28 AVR. 2023

[A propos](#)

[Agence de Marketing Digital](#)

[Contact](#)

DP MEDIAS NEWS - Aix-en-Provence - Paris