

Quiche Lorraine à ma façon

L'originalité à porte de main

pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

1 pâte feuilletée
1 grosse échalote
1 pincée de piment de Cayenne
Fleur de sel, poivre
10 g de feuilles de persil plat
200 g de Lardons fumés
20 g de mascarpone
20 cl de crème fleurette
20 cl de lait demi écrémé
3 œufs fermiers
100 g de gruyère râpé
3 tranches de Jambon Serrano



Préparation

Disposer la pâte dans un moule a tarte. Préchauffer le four a 185° en chaleur tournante. Piquer la pâte et mettre les lardons ; la moitié du paquet de 100g de gruyère râpé, l'échalote ciselé parsemé un peu partout dans le plat, les feuilles de persil entières et pour finir les 3 tranches de jambon émincé.

Préparer la crème pour la quiche. Battre les œufs, ajouter le mascarpone, le crème fleurette, le lait et l'autre moitié du gruyère râpé. Le sel (pas trop) , le poivre et un soupçon de piment de Cayenne et le tour est joué.

Enfourner 30 min a 185° et les 20 dernières min à 175 degrés en chaleur tournante.
Régalez vous bien

*Bon appétit
Jessica Virzi
Coach culinaire*