Quiche lorraine au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 50 min	Durée : 55 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 13	Etapes : 8	Commentaires : 1	Astuces : 13

Ingrédients

Pour la recette pâte brisée:
250g de farine
125g de beurre
100g d'eau
1 oeuf
1 pincée de sel Pour la garniture:
300g de lardons
200g de crème épaisse
200g de lait
100g de gruyère
10g d'huile
3 oeufs
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de poivre

Etapes

Pour la pâte brisée:
Â»
Mettre le beurre, la farine et le sel dans le bol du thermomix et mixer 30s sur la fonction épi.
Â»
Ajouter l'eau et programmer 2 minutes sur la fonction épi.
Â»
Sortir la pâte du bol, l'étaler sur un plan de travail préalablement fariné et la mettre dans un plat à tarte.
Â»
Préchauffer le four sur 180°C.
Pour l'appareil à quiche lorraine:
Â»
Mettre l'huile dans le bol du thermomix, ajouter les lardons et régler 7 minutes sur 60°C en fonction sens inverse et en mode mijotage.
Â»
A la sonnerie, parsemer les lardons sur la pâte brisée.
Â»
Verser le lait, la crème fraîche, et mettre le poivre, la noix de muscade, le gruyère et les oeufs dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Verser la préparation sur les lardons et enfourner 45 minutes.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com