

Quiche lorraine magique

● Difficulté : Facile

● Préparation : 20 min / Cuisson : 35 min

● Cuisson au four

Ingédients pour 6 personnes :

- 2 oeufs moyens
- 25 cl de lait
- 65 g de beurre + un peu pour le moule
- 150 g de gruyère râpé
- 100 g de lardons fumés
- 53 g de farine
- Sel bleu de perse
- Poivre

Préparation :

Préchauffer votre four à 160°C (Th.5/6).

Faites fondre le beurre, puis laissez-le tiédir. Dans une casserole, faites chauffer le lait et réservez.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs dans deux saladiers.

Ajouter les jaunes avec le beurre fondu, puis incorporer la farine en 2 fois et versez le lait en 2 ou 3 fois.

Ajouter le gruyère râpé, saler, poivrez et bien mélangez.

Monter les blancs en neige, puis à l'aide d'une spatule, incorporez-les à la préparation précédente en deux fois.

Répartir une partie des lardons au fond du moule beurré, puis versez une partie du mélange aux oeufs par dessus, remettre une partie des lardons, mettre le reste de mélange aux oeufs et finir par le reste des lardons.

Enfourner pour 35 min. Le dessus du gâteau doit être doré et l'intérieur légèrement tremblotant.

Sortez le gâteau magique du four, démouler une fois tiède.

Vous pouvez l'accompagner d'une salade verte.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Céline

Pour les gourmands :

Vous pouvez rajouter des petits dés de jambon

Se conserve 3 jours au réfrigérateur, se réchauffe à basse température 120°C (Th.4)