

QUICHE LORRAINE A LA POMME

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 15 min

Repos de la pâte : 30 min

Cuisson : 30 à 35 min



Pâte à tarte :

200 g de farine "5 céréales et 3 graines" (farine de blé, seigle, orge, avoine, épeautre & graines de sésame, millet et flocons d'avoine en magasin bio)

100 g de beurre

1 pincée de sel

40 cl d'eau

Appareil :

2 œufs

125 cl de crème fraîche épaisse

125 ml de lait

1 tranche de jambon blanc

100 g de poitrine de porc en fines tranches (ou en lardons)

60 g de cheddar ou comté ou gruyère suisse râpé

1 pomme (j'avais une Boskoop)

poivre

Pâte à tarte :

- 1 Dans un robot : mettre la farine, le beurre coupé en petits morceaux et le sel. Faire tourner jusqu'à obtention d'une semoule grossière, ajouter l'eau. Remettre le robot en marche jusqu'à ce que la pâte commence à s'amalgamer. Arrêter le robot et finir de rassembler la pâte en une boule à la main (trop la travailler la durcit). L'envelopper de papier film ou papier aluminium et la mettre au frais pour 30 min.
- 2 Avant de réaliser la quiche, la sortir du réfrigérateur, l'abaisser au rouleau et en garnir un moule à tarte beurré (23 cm de diamètre pour le mien). Le piquer de quelques coups de fourchette.

Appareil :

- 1 Couper les tranches de poitrine de porc fumée en petits lardons. Couper la tranche de jambon blanc en petits carrés.
- 2 Eplucher la pomme, ôter les pépins et la couper en petits dés.
- 3 Faire revenir les lardons dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Réserver. Dans la même poêle, faire revenir les dés de pommes pendant 1 min. Réserver.
- 4 Dans une jatte, battre les œufs avec la crème fraîche et le lait. Saler légèrement à cause des lardons et poivrer.
- 5 Garnir le fond de tarte des lardons, du jambon et des dés de pomme. Parsemer du fromage râpé puis répartir l'appareil aux œufs.
- 6 Faire cuire pour 30 à 35 min.
- 7 Déguster chaud !