



QUICHE LORRAINE MAGIQUE

A savoir : j'ai utilisé un moule de 18cm de diamètre. Vous pouvez remplacer les lardons par un talon de jambon coupé en dés. Pour avoir des tranches bien nettes à la découpez, laissez refroidir la quiche.



Ingrédients : 2 œufs, 250ml de lait entier, 65gr de beurre (+ un peu pour le moule), 150gr d'emmental râpé, 100gr de lardons allumettes fumés, 53gr de farine, une pincée de noix de muscade râpée, sel et poivre du moulin.

Préchauffez le four à 160°C et beurrez le moule. Faites fondre le beurre, puis laissez-le tiédir. Dans une casserole, faites chauffer le lait et réservez. Séparez les blancs des jaunes d'œufs dans 2 saladiers.



Blanchissez les jaunes avec le beurre fondu, puis incorporez la farine tamisée en deux fois et versez le lait en deux ou trois fois. Ajoutez l'emmental râpé, la noix de muscade, salez, poivrez et mélangez. Montez les blancs en neige puis, à l'aide d'une spatule, incorporez-les à la préparation précédente en deux fois et fouettez-les 5 secondes pour les casser. Répartissez les lardons au fond du moule, puis versez le mélange aux œufs par-dessus. Enfourez pour 35 minutes.

Le dessus du gâteau doit être doré et l'intérieur légèrement tremblotant. Sortez le gâteau magique du four et présentez-le découpés en parts individuelles sur un plat, accompagné d'une salade verte.