Difficulté : facile Temps de préparation : 5min Temps de cuisson : 35min - 45min



QUICHE AUX LARDONS FUMÉS ET SALADE VERTE

Ce plat est à la fois savoureux et réconfortant, offrant une parfaite combinaison de saveurs : le côté salé et légèrement fumé des lardons, la richesse de la crème, et la légère douceur des œufs.

- **Les lardons** sont sélectionnés par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Le fond de tarte** confectionnée par la **Maison Du Mieux Manger.**

LES INGRÉDIENTS



Lardons fumés
100g



crème fraiche
25cl



fromage râpé
100g



pâte à tarte
1



Salade
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



oeufs
3



lait
20cl



sel, poivre
à votre convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C

ÉTAPE 2

Faites revenir les lardons dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant Dans un bol, battez les œufs avec la crème fraîche et le lait. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les lardons refroidis et le fromage râpé dans le mélange d'œufs et de crème. Mélangez bien.

ÉTAPE 3

Versez la garniture sur la pâte précuite. Enfournez la quiche pendant environ 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la garniture soit bien prise (vérifiez en plantant un couteau : il doit ressortir sec).

ÉTAPE 4

Laisser refroidir légèrement avant de servir avec la salade verte assaisonnée de vinaigrette.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter des oignons caramélisés pour plus de saveur, ou encore des légumes comme des épinards, des champignons ou des courgettes pour varier.