

QUICHE LORRAINE 2

Ingredienti:

- 140 g. di lardo affumicato,
- mezzo litro di panna fresca da cucina,
- mezzo bicchiere di latte,
- 4 uova,
- sale,
- pepe.

Per la pasta brisée:

- 200 g. di farina,
- 100 g. di burro o margarina,
- 1 presa di sale,
- 2 cucchiaini di acqua.

Setacciate la farina sulla spianatoia con la presina di sale e distribuitevi sopra il burro freddo tagliato a pezzetti. Lavorare i due ingredienti fino a che il burro non sarà perfettamente amalgamato con la farina, quindi aggiungete l'acqua per ammorbidire il tutto.

Formate con l'impasto una specie di palla che lascerete riposare per mezz'ora circa in un luogo fresco, avvolta in un panno.

Al termine, stendete la pasta con il matterello e disponetela su una teglia da forno imburata.

Praticate dei buchetti con la forchetta nella pasta, copritela con carta da forno e cospargete il fondo della teglia di fagioli secchi.

Mettete nel forno a 200° e lasciate cuocere per venti minuti circa.

Toglietela dal forno, eliminate i fagioli e guarnite il fondo con il lardo tagliato a fettine sottilissime e completate versandovi sopra le uova che avrete sbattuto con il latte come per fare una omelette, la panna, il sale e il pepe.

Infornate a 170° per circa 45 minuti finché la superficie sarà ben dorata.

Questa preparazione può essere variata, facendo la quiche con un ripieno di verdure di stagione a cui vanno sempre aggiunte le uova e la panna.