

La véritable recette de la quiche Lorraine

La recette de la quiche lorraine selon un **GRAND** chef, et lorrain de surcroît, meilleur ouvrier de France en 2000 et trois étoiles au guide Michelin depuis 2007 (Pré Catelan Paris 16ème) - Frédéric ANTON.



Pour la pâte Brisée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 à 3 cuillères à soupe d'eau froide

Pour la garniture

- 500 g de poitrine de porc
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 30 cl de crème fraîche liquide (35% de matière grasse ou allégée, c'est selon l'humeur)
- 1 noisette de beurre
- Sel et poivre, muscade

Préparation

- Sur le plan de travail ou dans un saladier disposer la farine en fontaine.

Y mettre le sel, le beurre ramolli et coupé en petits dés.

Travailler la pâte avec les doigts et ajouter l'eau (d'abord 2 cuillères puis 3 si nécessaire).

Former rapidement une boule entre vos mains. Ne pas pétrir la pâte pendant des heures.

Puis écraser cette boule sur votre plan de travail. (on appelle cette opération fraiser la pâte). Recommencer une deuxième fois cette opération. Former à nouveau une boule que vous laissez reposer au moins 30 mn au frais.

Etaler ensuite votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une pâte d'environ 3 mn d'épaisseur.

- Beurrer un moule, y déposer votre pâte. La piquer avec une fourchette, et la faire cuire à blanc pendant une quinzaine de minutes à four chaud (190 degrés).

Sortir du four et réserver.

- Couper la poitrine en petits lardons.

Blanchir ces lardons quelques min dans une casserole d'eau.

Les rincer, les essuyer et les faire revenir, dans une poêle avec une noisette de beurre puis réserver.

- Mélanger dans un bol, la crème et les œufs.

Saler, poivrer et râper un peu de muscade.

- Disposer les lardons sur le fond de votre tarte.

Verser votre préparation œuf et crème.

Cuire 35 mn au four.