Comme l'a soufflé Jérôme Prod'homme c'est celle qui disparaît quand on la pose sur la table !



Alors certes ce n'est pas la véritable quiche lorraine de Frédéric Anton, mais elle est drôlement bonne, onctueuse, facile à faire et magique ...

J'adore essayer de nouvelles recettes... gâteaux et cakes magique sont très tendance en ce moment ! On lit ces quelques lignes pour saisir la magie !!!

Le principe est le suivant : en cuisant la préparation se sépare en 3 couches : le flan, le crémeux au centre et le cake aérien par-dessus.

Les jaunes d'oeufs fouettés avec farine, beurre et lait vont créer les 2 premières couches, le flan et le crémeux. La cuisson lente à 150° va permettre de cuire le dessous du gâteau tel un flan sans cuire totalement le dessus qui conservera une texture crémeuse.

Il est donc préférable d'utiliser une convection naturelle plutôt qu'une chaleur tournante.

Enfin les blancs en neige vont venir former la couche de cake. Ils ne s'homogénéisent pas avec le lait et flottent donc sur le dessus du cake.

La réalisation est simple, suivez les conseils pour la taille du moule, l'incorporation des blancs et le temps de cuisson!

Ingrédients

- 1 pâte brisée ou maison avec 300 g de farine, 150 g de beurre en pommade, 1/2 cuillère à café de sel, 8 cl d'eau
- 100 g de lardons + 100g de jambon blanc (là j'ai mis uniquement 300g de dés de jambon !)
- 3 oeufs
- 90 g de beurre fondu
- 1 cuil à café de paprika
- sel et poivre
- 70 ml de crème fraîche épaisse
- 70 g de farine
- 300 ml de lait
- 130 g de gruyère râpé (80 g pour le fond et 50g pour le top)







Préparation

- -Préchauffez le four à 180°.
- -Foncer un moule à tarte avec la pâte.

Conseil pour le choix du moule!

La préparation doit remplir la moule à ras bord (le mien n'était pas assez haut et trop large). Si le moule est trop grand chaque couche sera trop mince. Un moule d'environ 25 cm de diamètre devrait convenir.

Enfourner à blanc 15 minutes. Puis diminuer la température du four à 150°.

- -Faîtes griller les lardons à la poêle 5 mn et réservez.
- -Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Fouetter les jaunes avec le beurre, le sel, le poivre, le paprika. Incorporer la crème fraîche et la farine en mélangeant bien après chaque ajout.
- -Verser le lait petit à petit sans cesser de fouetter.
- -Monter les blancs en neige puis à l'aide d'un fouet les incorporer à la préparation, mais à peine et doucement il doit rester de gros grumeaux.



-Répartir lardons, jambon et gruyère sur le fond de tarte, verser la préparation dessus, lisser avec la lame d'un couteau et répartir les 50g de gruyère restant.



-Enfournez 50 mn.

Si l'appareil n'est pas assez cuit il ne tient pas, s'il est trop cuit la couche de crème disparaît. Il doit rester légèrement tremblotant, c'est au frais qu'il se fige. Attendre pour démouler la quiche 1 ou 2 heures au frais.



Avec un moule plus haut, j'aurais eu des couches plus distinctes, mais on distingue nettement le crémeux central et la couche aérée sur le top.

Cette quiche presque lorraine se déguste réchauffée tiède (ou à température ambiante elle est excellente!).



J'ai aussi réalisé 2 cakes avec cette base (sans pâte puisque ce sont des cakes, vous l'avez compris), garnitures de base chorizo, camembert et petit pois ou magrets de canard fumés, pruneaux et gruyère. Le dernier un réel délice à peine réchauffé ...