



QUICHE LORRAINE

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 35 min.

Ingrédients :

- 2 barquettes de lardons de poulet ISLA DELICE
- 3 œufs
- 50 cl de crème liquide
- Poivre
- 1 pâte brisée prête à l'emploi

Préparation :

- Préchauffez votre four à 220 °C (th 7/8)
- Faites cuire les lardons dans un poêle chaude sans matières grasses 5 à 6 min. puis déposez-les sur un papier absorbant.
- Battez 3 œufs et la crème liquide ensemble. Poivrez et versez sur une pâte brisée déroulée dans un moule à tarte.
- Ajoutez les lardons et faites cuire au four environ 30 min.
Servez votre quiche lorraine tout simplement accompagnée d'une salade verte assaisonnée.