

N°118

  
**À TABLE!**  
**LES BONNES RECETTES DE NICOLAS**

ENTRÉE

**Quiche lorraine**

Recette extraite de l'ouvrage "Les Classiques de Camille" - Photographies David Japy - Styliste Delphine de Montaller  
Editions Marabout



**NICOLAS**

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

### **Pour 6 personnes**

**200 g de farine | 120 g de beurre | 200 g de poitrine fumée taillée en lardons | 3 œufs | 20 cl de crème fraîche | Sel, poivre**

**Préparer** la pâte brisée et laisser reposer 1/2 h au frais.

**Abaisser** la pâte et en garnir un moule à tarte beurré.

**Disposer** les petits lardons sur la pâte et placer le moule 10 mn dans le four préchauffé à 180°C (th. 6).

Pendant ce temps, **battre** les œufs en omelette avec la crème, le sel et le poivre, sans faire mousser le mélange.

**Verser** la liaison sur le fond de tarte et prolonger la cuisson de 30 mn environ. Servir au sortir du four.

- Nez : épanoui de cerneaux de noix.
- Bouche : belle enveloppe, long avec une finale suave.



### **le conseil de votre caviste :**

Arbois Savagnin Château Béthanie 2002

### **Et aussi :**

Saint-Pourçain  
"Les Deux Clochers"  
2006 rosé

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION