

Transcription

Bonjour à tous ! Et bienvenue sur Ressource ton FLE !

Aujourd'hui, nous allons faire une nouvelle recette il s'agit de la quiche, la célèbre quiche !

Pour faire cette recette, vous allez avoir besoin d'une pâte brisée, de 200 g de lard fumé, de 100 g de fromage râpé, de 2 cuillères à soupe de farine, et de 20 cl de lait.

Pour aromatiser l'appareil, un peu de sel de poivre et, la touche secrète, la noix de muscade que l'on va râper. Ici, la muscade est sous forme de noix, mais vous pouvez choisir de la muscade en poudre.

Mais ? Il ne manque pas un ingrédient ? Où est la crème fraîche ? Je choisis de ne pas utiliser de crème fraîche: la recette sans crème fraîche. Je suis désolé pour tous les défenseurs de la quiche lorraine véritable. La quiche lorraine véritable, originale, n'a, en effet, que trois ingrédients. Il s'agit de la crème fraîche et de lard fumé. Cependant, dans les familles, les Français utilisent du fromage râpé, ainsi que du lait. Sinon, tous les Français seraient très très très très gros... Passons maintenant à la recette. Pour commencer, vous allez mettre votre four à préchauffer à 180 degrés. Une fois que votre poêle est bien chaude, vous pouvez ajouter les lardons. Mes lardons sont cuits. Je vais maintenant les réserver sur du papier absorbant.

On continue la recette. On va prendre la pâte brisée. Vous pouvez très bien choisir de la pâte feuilletée. On dispose la pâte. On ne va pas oublier de faire des petits trous dans notre pâte et on va précuire la pâte au four.

Passons à l'appareil. On va mettre 2 cuillères à soupe de farine. on met les quatre œufs. On peut mélanger à la fourchette ou avec un fouet. On ajoute le lait. Si l'on a des grumeaux, on passe un petit coup de robot.

On ajoute une pincée de poivre, une pincée de sel, un petit peu de muscade râpé et le fromage. Mon appareil est prêt. Ma pâte est précuite. Je vais rajouter les lardons.

On les répartit sur la pâte et on verse l'appareil. Je vais donc mettre ma quiche au four.

Notre quiche est terminée. On va donc la sortir du four. Elle est magnifique. Elle est bien bien dorée. On va la laisser refroidir avant de la déguster.

Notre quiche a maintenant refroidi. Nous allons donc en découper une part.

Voilà notre quiche est prête. Il n'y a plus qu'à la déguster.

C'est délicieux ! N'hésitez surtout pas à reproduire cette recette chez vous. Si vous avez aimé cette vidéo, mettez un pouce vers le haut et abonnez-vous à cette chaîne je vous remercie et à très bientôt mes petits lardons !