

Quiche lorraine



Lothringer Speckkuchen

Pour 6-8 personnes

fond de la quiche: 1 pâte brisée
200 g de farine,
100 g de beurre,
1 c.à c. de sel,
1 œuf

garniture:

250 g de poitrine de porc fumée
4 œufs entiers
1 jaune d'œuf
25 cl de crème fraîche épaisse
20 g de beurre
muscade, sel, poivre

Für 6-8 Personen*

Mürbeteig für den Boden der Quiche:

200 g Mehl
100 g Butter
1 TL Salz
1 Ei

Belag der Quiche:

250 g geräucherter Bauchspeck
4 ganze Eier
1 Eigelb
250 ml Creme fraiche (Vollfettstufe)
20 g Butter
Muskat, Salz, Pfeffer

Préparer une pâte brisée et laisser-la reposer au froid
Préchauffer le four à 200°C.

Enfoncer la pâte brisée dans un moule à tarte préalablement beurré.

Badigeonner la pâte avec du jaune d'œuf et percer des petits trous dans la pâte avec une fourchette.

Placer le fond entre 5 et 10 mn. dans le four

Débiter votre poitrine de porc en lardons **en retirer la couenne**

Faire blanchir les lardons en les plongeant 3 mn dans de l'eau bouillante, **égoutter** les lardons.

Placer la couenne du lard dans une poêle à feu très vif. Laisser fondre la graisse de la couenne. Laisser revenir les lardons 1 mn. en prenant soin de ne pas les laisser **blondir**.

Battre les œufs et la crème. Ajouter de la muscade fraîchement râpée. Mélanger le tout, **Saler et poivrer**.

Dans le fond de pâte précuit, disposer les lardons.

Recouvrir avec **le mélange œufs**.

Enfourner et cuire au four pendant 20 à 30 mn. à 200°C.

Einen Mürbeteig **zubereiten** und kalt stellen.

Backofen auf 200°C. **vorheizen**.

Den (nochmal gekneteten und ausgerollten) Mürbeteig in einer vorher ausgefetteten Form **ausbreiten**

Mit Eigelb den Boden **bestreichen** und mit einer Gabel kleine Löcher in den Teig stechen.

Den Boden 5 – 10 Minuten im Backofen vorbacken.

Den Speck in feine Streifen schneiden und **dabei die Schwarte entfernen**.

Die Speckstreifen 3 Min. in kochendes Wasser geben, sofort **abtropfen lassen**.

abtropfen lassen.

In einer Pfanne das Fett der Schwarte auslassen und bei kräftiger Hitze die Speckstreifen darin 1 Minute anbraten, darauf achten, dass sie nicht anfangen zu **bräunen**.

Die Eier und die Crème fraiche kräftig **schlagen**.

Geriebene Muskatnuss zufügen. Umrühren, salzen und pfeffern.

Auf den vorgebackenen Boden die Speckstreifen verteilen und **die Eiermasse** darüber geben.

Im Backofen 20 – 30 Min. bei 200°C backen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

