ma recette de quiche Lorraine
http://comete59.wifeo.com/

Ingrédients pour une pate brisée:

200 gr de farine
100 gr de beurre
un peu de sel
un peu de sucre selon le gout
1/2 verre d'eau

1. mettre la farine dans un plat,faire un puit, ajouter le sel , le sucre et le beurre coupé en morceaux
2. incorporer l'eau un peu à la fois
   former une boule sans pétrir vraiment, laisser reposer 1/2 heure

Ingrédients pour la garniture :

200 gr de lardons (ou jambon en cubes pour ma part)
gruyère en morceaux
4 oeufs
40 cl de creme fraiche
sel,poivre
un peu de beurre pour cuire les lardons

1. étaler la pate brisée au rouleau et mettre dans votre plat à four comme pour une tarte
2. faire dorer les lardons dans une poele(perso j'y ai mis du jambon en cube donc je n'ai pas fait cette étape)
3. dans un grand bol ou plat, mélanger les oeufs en omelette avec la crème fraiche
4. ajouter les morceaux de gruyère, les dés de jambons (pour moi) sel, poivre
5. verser le mélange sur votre pate brisée dans votre plat à four ,et mettre au four
   une fois bien dorée c'est cuit!