



# la Quiche Lorraine

## recette

### Ingrédients

	pâte brisée		2 œufs
	200 ml de crème fraîche		200 g de lardons
	100 g de gruyère râpé		½ oignon
	1 cuillère à sucre		sel
	poivre		

### Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C. Dans un plat à tarte, mettre la pâte. Hacher le fromage.
2. Couper en morceaux les lardons et l'oignon et les faire cuire avec le beurre. Laisser refroidir.
3. Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème fraîche et le fromage. Saler et poivrer.
4. Verser d'abord les lardons et l'oignon sur la pâte puis la préparation, tout doucement.

### Cuisson

1. Laisser cuire au four pendant 40 à 50 minutes (selon le four).