



jardins du nord



Quiches lorraine à la bourrache



Ingrédients pour 3 personnes

- ⇒ .1 pâte brisée
- ⇒ .2 œufs
- ⇒ .20 cl de crème liquide
- ⇒ .15 cl de lait
- ⇒ .lardons fumés
- ⇒ .emmental râpé
- ⇒ .feuilles de bourrache
- ⇒ .muscade
- ⇒ .sel, poivre

Préparation.

- ⇒ Préchauffez le four à 220°C.
- ⇒ Découpez trois ronds dans la pâte et foncez 3 moules à tartelettes.
- ⇒ Disposez les lardons au fond, ciselez des feuilles de bourrache et disposez-les sur les lardons.
- ⇒ Mélangez ensemble les œufs, la crème, le lait, l'emmental râpé, du sel, du poivre et de la muscade.
- ⇒ Versez sur le fond de pâte, enfournez pendant 30 mn.



Cuisinez, savourez...

Fiche : 🌸 2021 JDN jardins du nord

Photos : du net