

Quiche lorraine, mesclun, vinaigrette balsamique

Recette pour 4 personnes

Description

Tarte ou tourte classique, composée d'une garniture et d'un mix à base d'oeuf (migaine) et fromage.

Ingrédients

Pâte Brisée (tourte)

- 500 Gr Farine
- 10 Gr Sel
- 1 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Huile d'olive
- 160 Ml Eau

- Sel et poivre
- Huile végétale

Garnitures

- 120 Gr Bacon
- 60 Gr Fromage gruyère

- Sel et poivre
- Huile végétale

Mélange à cuisson (Migaine)

- 150 Gr Oeuf
- 150 Gr Lait
- 150 Gr Crème 35% à cuisson
- 2 Gr Noix de muscade

- Sel et poivre
- Huile végétale

Salade et vinaigrette

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 25 Ml Huile d'olive
- 50 Ml Huile végétale

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Découpez le bacon en lardons, les blanchir une minute dans une eau bouillante.

Râpez le gruyère, le réserver dans un bol au frigo.

Pâte Brisée (tourte)

Dans un bol, mélangez le sel et la farine (tamisée).

Creusez une fontaine avec vos doigts, y déposez l'oeuf, Versez l'huile d'olive et l'eau.

Mélangez l'ensemble sans trop travailler la pâte.

Versez votre pâte sur la table, la travailler encore un peu de manière à avoir une belle homogénéité.

Roulez-la en forme de boule, l'envelopper d'un film plastique alimentaire.

La garder dans le frigo au moins 1 heure.

Garnitures

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile végétale, faites revenir les lardon pour les dorer.

Les égoutter dans une passoire.

Mélange à cuisson (migaine)

Cassez les oeufs dans un bol, les battre un peu à l'aide d'un fouet.

Incorporez successivement la crème et le lait.

Assaisonnez le mélange de muscade, sel et poivre.

Déposez au fond de la tarte le fromage râpé, dessus les lardons sur toute la surface.

Versez le mélange sur la garniture au fond de la tarte jusqu'à hauteur des bords.

Placez la quiche dans le four pour une durée de 30 minutes environ

Salade et vinaigrette

Bien mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette, dans un bol à l'aide d'un fouet.

Mélangez la vinaigrette à votre salade, juste au moment de servir

Ajoutez des zestes de citron lors du mélange

Montage

Découpez une pointe de quiche, déposez-la sur une assiette ronde, déposez la salade à côté.

Bon appétit!