

Quiche Lorraine, salade mélangée, vinaigrette crémeuse au balsamique blanc

Recette pour 4

Description

Un classique de la cuisine française, Voilà une recette qui se déguste à tous moments de la journée.

Ici nous l'accompagnons d'une salade verte, qui apportera une fraîcheur durant la période estivale.

L'astuce du chef

Vous pouvez varier les garnitures qui composent la quiche. Attention certaines garnitures demanderont une cuisson avant de les palcer dans la quiche.

La migaine peut être elle aussi parfumée d'une épice ou autre.

Très important de placer la quiche sur la plaque de four qui servira à sa cuisson, avant de commencer le remplissage de cette dernière en garniture et l'appareil liquide de cuisson (migaine).

Sinon il vous sera impossible de la transporter une fois garnie.

Ingrédients

Pâte Brisée

- 500 Gr Farine
- 250 Gr Beurre
- 2 Pincée(s) Sel
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 120 Ml Eau froide

- Sel et poivre

Migaine

- 3 Unité(s) Oeuf
- 150 Gr Crème 35% à cuisson
- 150 Gr Lait
- 1 Cuil. à thé Noix de muscade
- 150 Gr Bacon
- 150 Gr Fromage râpé suisse

- Sel et poivre

Salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- 2 Cuil. à soupe Yogourt grec nature 0%

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **380 F°**

Pâte brisée

Dans un robot mélangeur muni du crochet, malaxez tous les ingrédients, (sachez que le poids de l'eau est une indication, il se peut que vous en ayez besoin de moins ou de plus suivant les jours).

Une fois les ingrédients suffisamment amalgamés, arrêtez le processus, continuez le malaxage avec la pomme de votre main sur la table farinée (fraser ou fraiser). Une fois la pâte bien homogène, faites en une boule, bien la protéger d'un film alimentaire. Laissez-la reposer au frigo, durant 3 heures idéalement.

Une fois le temps de repos passé, étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâte (3mm) environ.

Détaillez des cercles suivant les moules choisis pour la quiche. Foncez délicatement la pâte dans le cercle, placez le ou les fonds dans sur une plaque avec papier cuisson, ensuite dans le frigo, durant environ 30 minutes.

Migaine

Détaillez le bacon en forme de lardon (bâtonnets), si le bacon est fumé, l'ébouillanter (blanchir) une ou deux fois, suivant sa teneur en sel.

Ensuite faites revenir les lardons dans une poêle chaude pour leur donner une belle coloration, les réserver ensuite sur un papier absorbant.

Mettre le lait dans une casserole pour le tiédir, (c'est une opération facultative, cela aide au mélange des ingrédients dans la migaine).

Dans un bol, fouettez la crème et les oeufs, ajoutez-y le lait tiède ou froid, bien mélanger.

Au moment de la cuisson vous verserez la migaine sur la garniture, dans le fond de la quiche.

Salade

Dans un bol, versez tous les ingrédients qui compose la vinaigrette, hormis l'huile.

Par la suite, à l'aide d'un fouet, fouettez en versant l'huile délicatement, de manière à émulsionner l'ensemble.

Il ne vous restera plus qu'à verser la vinaigrette sur la salade au moment de la servir.

Cuisson et montage

Sortir le fond de quiche du frigo, dispercez les lardons froids sur le fond de la quiche, parsemez généreusement le fromage râpé sur toute la surface.

Versez le mélange à quiche (migaine) sur la garniture, remplissez-là bien, placez la plaque avec la quiche dans le four durant 25 à 40 minutes suivant la grosseur.

À la sortie du four, laissez-la reposer 15 à 20 minutes. Ensuite passez la lame du couteau autour du cercle pour le retirer.

Détaillez des pointes si nécessaire, placez la quiche sur une assiette, déposez à côté la salade Mesclun et sa vinaigrette au yogourt.

Bon appétit!