

QUICHE LORRAINE

Ingredienti per 10:

kg.0,25 pasta sfoglia

kg.0,1 pancetta affumicata

kg.0,15 fontina

kg.0,1 cipolla stufata

per l'appareil à crème

n.5 uova

dl.1 latte

dl.3 panna

kg.0,1 grana grattugiato

kg.0,03 burro

qb sale

qb pepe

Procedimento:

Imburrare due tortiere e rivestirle con la pasta sfoglia, aggiungere la cipolla e la pancetta tagliati a julienne e in precedenza appassite nel burro.

In una ciotola sbattere le uova, aggiungere la panna, il latte, il sale e il pepe, il formaggio a cubetti e il grana. Versare l'apparecchio nella tortiera e cuocere in forno a 200°C per 10', poi abbassare a 180°C per altri 20-30 minuti.

Servire tiepida.

L'originale vuole la pasta brisè al posto della pasta sfoglia