

Quiche Lorraine



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h



CUISINE
Française



INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 250 ml de crème
- 250 gr de gruyère
- 250 gr de lardons
- 1 pâte brisée
- sel et poivre

INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Faites revenir les lardons dans une poêle en fonte, directement au-dessus de la flamme.
2. Pendant que le BBQ chauffe, étalez la pâte brisée dans un moule.
3. Préparez l'appareil en mélangeant les oeufs, la crème et les lardons. Placez le moule sur la grille du BBQ et étalez le fromage.
4. Fermez le couvercle du BBQ, fermez la trappe et réglez le thermostat sur 400°F (200°C).
5. Fermez le couvercle du BBQ et laissez cuire 30 à 40 minutes.



MOTS CLÉS
lorraine, quiche