Petites quiches lorraines

4 pers | 20 mn | 05 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée prête à l'emploi
- 2 œufs
- 40 cl de crème liquide entière
- 180 g de lardons fumés
- 100 g de gruyère râpé
- Noix de muscade râpée
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Déroulez la pâte et foncez les 4 moules à tartelettes . Piquez les fond avec une fourchette.

Etape 2

Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse pendant 10 minutes à feu moyen.

Etape 3

Egouttez-les et disposez-les sur les fonds de tarte. Ajoutez le gruyère râpé. Battez les œufs avec la crème dans un saladier. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade.

Etape 4

Versez l'appareil sur les fonds de tarte.
Enfournez pour 35 minutes en surveillant la fin de la cuisson. Dégustez chaud, tiède ou froid avec une salade verte.

Notre conseil gourmand : Vous pouvez mélanger lardons et dés de jambon.