

Quiche vaudoise.

Température : 200°C
Taux d'humidité : 30%
Cuisson : 40 à 50 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1 pâte feuilletée ronde abaissée
3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
100 g de lard en tranches
50 g de poireau
80 g d'emmental râpé
120 g de gruyère râpé

Pour l'appareil

3 œufs
2 dl de demi-crème
150 g de fromage frais
Sel, poivre du moulin, noix de muscade
fraîchement râpée



- Foncez le moule à tarte avec la pâte en gardant le papier cuisson et piquez la pâte plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez de moutarde.
- Coupez le lard en fines lamelles. Lavez le poireau et émincez-le en rondelles. Faites revenir le lard et le poireau quelques instants dans une poêle puis laissez refroidir.
- Préchauffez le four à vapeur à 200°C avec 30% d'humidité.
- Mélangez le lard et le poireau avec le fromage et répartissez sur la pâte.
- Préparez l'appareil en fouettant les œufs, la demi-crème et le séré, puis salez légèrement, assaisonnez de poivre et de la noix de muscade fraîchement râpée. Versez l'appareil uniformément sur la tarte.
- Faites cuire 40 à 50 min dans le four préchauffé au deuxième niveau en partant du bas.