

# QUICHE LORRAINE

## CHUTNEY DE TOMATES

gingembre & piment d'Espelette by Øscar

## & PETITS LARDONS SAUTÉS



 Difficulté  
**Facile**

 Préparation  
**15 min**

 Cuisson  
**45 min**

 Temps Total  
**1 h**

## INGRÉDIENTS / 4 PERS.

pâte Brisée maison  
4 c. à café de notre chutney de tomates, gingembre & piment d'Espelette  
lardons fumés  
4 oeufs  
20 cL crème fraîche, 20 cL lait  
salade, tomates  
huile d'olive  
sel, poivre, muscade

## PRÉPARATION

1. Garnissez un moule avec la pâte Brisée, puis piquez-la à la fourchette.
2. Faites sauter les lardons.
3. Mélangez les oeufs, la crème fraîche et le lait. Salez, poivrez. Ajoutez une pincée de muscade et les lardons.
4. Versez votre préparation sur votre pâte, préalablement recouverte de 3 c. à café de notre chutney de tomates, gingembre & piment d'Espelette.
5. Cuire votre quiche lorraine à 180°C pendant 45 min. C'est prêt !!

## LE TIPS BY ØSCAR

Servez avec une petite salade de tomates, assaisonné d'une c. à café de notre chutney de tomates, gingembre & piment d'Espelette et d'un filet d'huile d'olive, un régal !

#simplissime

Retrouvez nos inspirations recettes sur



[www.byoscar.com](http://www.byoscar.com)



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)