

Quiche fribourgeoise



Préparation : 30 min

Ingrédients

- 400g de pâte brisée
- 150g de Gruyère
- 140g de Vacherin fribourgeois
- 25g de beurre
- 100g de lardons
- 3 œufs
- 1c. à s. de farine
- 3dl de crème
- muscade
- sel poivre

Préparation

Abaisser la pâte et garnir une plaque beurrée. Piquer le fond à la fourchette. Râper les fromages dans un bol. Faire rissoler les lardons. Laisser refroidir et les disposer sur le fond de pâte. Battre les oeufs avec le fromage, la crème et la farine. Travailler à la fourchette jusqu'à obtention d'une masse bien homogène. Saler légèrement, poivrer et ajouter la noix de muscade selon les goûts. Verser cet appareil sur les lardons. Glisser à four chaud et laisser cuire pendant 20 à 30 min. Servir chaud.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine