

Quiche fribourgeoise



Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 400 g de pâte brisée
- 150 g de Gruyère AOP
- 140 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 25 g de beurre
- 100 g de lardons
- 3 œufs
- 1 cuill. à soupe de farine
- 3 dl de crème
- muscade
- sel et poivre

Préparation

Abaissier la pâte brisée 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 œufs avec les fromages, 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.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.