



## Quiche Lorraine - rețeta clasică

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

200 g	făină	100 g	unt
2 g	sare	4 linguri	apă foarte rece
500 ml	smântână grasă	5	ouă
250 g	bacon		pipper
	nucșoară		

### Instructions

Adevărata rețetă clasică pentru quiche lorraine conține doar smântână grasă (normală, nu lichidă), foarte multe ouă și bacon, neapărat afumat, pentru un gust desăvârșit.

**Pasul 1.** Fă un aluat fraged amestecând rapid făina, untul rece, sarea și apa. Dă aluatul la frigider, învelit în folie alimentară, măcar 30 de minute.

**Pasul 2.** Preîncălzește cuptorul la 200°C.

**Pasul 3.** Întinde aluatul, pune-l în tavă rotundă și înțepă-l din loc în loc, cu o furculiță. Acoperă-l cu o foaie de copt și toarnă peste aceasta o cană de boabe de fasole (sau orez etc.). Coace aluatul timp de 10 minute, apoi îndepărtează hârtia cu boabe.

**Pasul 4.** Între timp, într-un castron, sparge ouăle, bate-le ca pentru omletă, adaugă smântâna și condimentele.

**Pasul 5.** Taie baconul fâșii, pune-le peste aluat, acoperă cu amestecul de ouă și coace timp de 30 de minute, la 180°C.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**