

# Quiche lorraine... à l'ail des ours!



“Une quiche lorraine moelleuse et goûteuse avec une petite touche d’ail des ours en extra! Une quiche partagée avec des amis de notre AMAP. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 1 (250 g) [pâte brisée à l'ail des ours](#)
- 4 tranches fines de jambon sans couenne
- 20 boutons floraux d'[ail des ours](#)
- 4 fleurs d'[ail des ours](#)
- 100 g de fromage râpé (emmental)
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 100 ml de lait entier
- 4 œufs + 1 jaune d'œuf
- Muscade
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. Foncez-la dans un moule à tarte de 32 cm de diamètre. Réservez au frais, le temps de préparer le reste des ingrédients.

Répartissez les tranches de jambon coupées en languettes et le fromage râpé, et les boutons floraux sur le fond de la pâte à tarte.

Battez vigoureusement les œufs et le jaune supplémentaire. Une fois bien mousseux, incorporez le lait et la crème tout en battant énergiquement. Assaisonnez. Versez ce mélange dans la tarte. Effleurez les fleurs d'ail des ours et répartissez sur la tarte. Assaisonnez.

Enfournez la tarte dans le bas du four préchauffé à 210°C. Réduisez la température à 180°C, faites cuire encore 20 minutes.

## Et Que Dire De Plus ?

→ Rien à redire !

---

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/quiche-lorraine-a-lail-des-ours/>

---