

## Quiche Lorraine



### Ingrediente

Pentru aluat:

- 125 g unt (la temperatura camerei)
- 125 g zahăr
- 1 ou
- sare
- 1 plic de zahăr vanilat
- 250 g făină

Pentru umplutură:

- 250 g șuncă (sau burtă afumată de porc)

- 100 g brânză Emmental
- 3 ouă
- 40 ml smântână sau lapte
- sare și piper

### **Mod de preparare**

- Pregătiți de mixare (folosind telul) și amestecați toate ingredientele pentru aluat (dar nu le amestecați mult timp).
- Formați o bila din aluat și păstrați-o la frigider timp de cel puțin o oră.
- Întindeți aluatul într-o tavă pentru tarte și înțepați-l cu o furculiță de câteva ori, apoi coaceți în cuptor timp de 30 min. la 180°C, după care umpleți forma cu felii de șuncă și brânză.
- Puneți ouale în blender împreună cu smântâna sau laptele, amestecați toate ingredientele și condimentați cu sare și piper. Puneți amestecul de ouă peste tarta quiche pe jumătate terminată.
- Coaceți în cuptor timp de 30-40 min.