

Quiche lorraine à la bretonne de Cyrielle

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 20 minutes

Ingrédients:

- 4 grandes galettes bretonnes
- 100 g de lardons
- 70 g de pétoncles
- 30 g de beurre
- 3 œufs
- 2 c. à s. de comté râpé
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 20 cl de lait Juste & Vendéen
- ciboulette
- sel/poivre
- muscade

Étapes:

- 1) Préchauffer votre four à 180°C.
- 2) Faire revenir les lardons à la poêle et ajouter les pétoncles. Réservez.
- 3) Battez les œufs, la crème fraîche, le lait, la ciboulette finement ciselée, le sel, le poivre et la muscade.
- 4) Beurrez un moule à tarte et beurrez rapidement chaque galette puis disposez-les comme un fond de tarte en les faisant se chevaucher.
- 5) Garnissez le fond de tarte avec les pétoncles et les lardons puis recouvrez avec l'appareil à la crème et parsemez de comté râpé. Enfournez pour environ 20 minutes. Servez chaud et dégustez avec une salade

Astuces: vous pouvez ajouter du poireau, des tomates ou autres légumes lors de la cuisson des pétoncles et lardons pour garnir davantage la tarte.