



Recette de cuisine: quiche Lorraine



Les ingrédients

1. Une pâte brisée
2. 150 gr de lardons
3. 20 cl de crème fraîche
4. 150 gr de gruyère râpé
5. 3 oeufs
6. Une pincée de noix de muscade
7. Sel et poivre

Êtes-vous un(e) futur(e)
candidat(e) pour Master
Chef ?

Pour retrouver la recette de la quiche
Lorraine, remettez les verbes dans
l'ordre.

N'oubliez pas de conjuguer les verbes à
l'impératif !!!



Mettre **Tu** 1. les en morceaux dans une
casserole remplie d'eau.

Egoutter **Vous** 2. Après ébullition, les

Piquer **Nous** 3. le fond de la tarte à l'aide d'une
fourchette.

Placer **Nous** 4. les et le sur la pâte.

Casser **Tu** 5. les dans un récipient, puis

Assaisonner **Vous** de et de

Incorporer / Reserver **Tu** 6. la crème fraîche, puis

Ajouter **Vous** 7. un peu de noix de muscade.

Attendre **Nous** 8. à nouveau.

Verser **Tu** 9. la préparation sur le fond de la
tarte.

Laisser cuire **Vous** 10. environ 30 minutes dans un four
préchauffé à 180°

Servir **Nous** 11. la quiche Lorraine accompagnée
d'une salade verte et d'un verre de vin blanc.