



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 
(facultatif)
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 !!!

1. les  en morceaux dans une
casserole remplie d'eau.
2. Après ébullition, les 
3. le fond de la tarte à l'aide d'une
fourchette.
4. les  et le  sur la pâte.
.....
5. les  dans un récipient, puis
..... de  et de 
6. la crème fraîche, puis
7. un peu de noix de muscade.
8. à nouveau.
9. la préparation sur le fond de la
tarte.
10. environ 30 minutes dans un four
préchauffé à 180°
11. la quiche Lorraine accompagnée
d'une salade verte et d'un verre de vin blanc.