Quiche lorraine 

* Mettre la pâte feuilletée dans un moule à tarte
* Piquer la pâte avec une fourchette
* Mettre au four à 180° pendant 8 minutes pour faire gonfler et blondir
* 
* 
* Dans une poêle mettre à frire dans de l’huile … d’olive des oignons et des échalotes
* 
* On peut ajouter des courgettes, des tomates, laisser frire
* 
* Ajouter les lardons ou les dés de volaille, laisser frire
* Pendant ce temps préparer la crème avec les œufs
* 
* Mélanger, saler
* 
* Mélanger les légumes, oignons lardons ou dès de volaille à la crème
* 
* 
* Etaler le mélange sur la pâte précuite
* 
* Parsemer du fromage rapé
* 
* Mettre au four 25 minutes à 180°
* 
* Et voilà
* Bon appétit !!!!!