

Quiche Lorraine

Méthode d'élaboration

Ingrédients pour 8 Personnes

	Préparation :			Cuisson :	
	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Réaliser la pâte brisée					
Sabler la farine avec le beurre dans une calotte ou sur le marbre. Ménager une fontaine. Ajouter au centre le jaune d'œuf, l'eau et le sel, puis incorporer progressivement la farine. Mélanger la pâte sans trop la travailler, la fraiser deux fois, la partager en deux, la filmer et la raffermir au frais une vingtaine de minutes.	Farine T55	Kg	0,250		
	Beurre	Kg	0,125		
	Œuf (jaune)	P	1,000		
	Eau	L	0,050		
	Sel fin	Kg	0,005		
Préparer la garniture					
Découper et tailler la poitrine fumée en lardons. Les blanchir départ eau froide, les égoutter dans un chinois, les rincer et les faire sauter rapidement à l'huile sans les dessécher. Les passer en cellule de refroidissement rapide pour les refroidir	Poitrine de porc fumée	Kg	0,250		
	Huile d'arachide	L	0,020		
	Gruyère rapé	Kg	0,200		
Foncer les quiches					
Beurrer deux cercles à tarte de 18 cm de diamètre. Pour chaque pâton: abaisser à 3 mm d'épaisseur. Piquer l'abaisse et la retourner sur le cercle. Foncer ce dernier, ménager une bordure et couper l'excédent de pâte en passant le rouleau sur le cercle. Relever la crête, pincer ou chiqueter la bordure					
Préparer l'appareil à crème prise salé					
Mélanger dans une calotte les œufs entiers, les jaunes, le lait, la crème et l'assaisonnement. Passer l'appareil au chinois étamine.	Œufs (entiers)	P	2		
	Œufs (jaunes)	P	2		
	Lait entier	L	0,250		
	Crème liquide	L	0,250		
	Sel fin, poivre moulu	Kg	PM		
	Piment de Cayenne	Kg	PM		
	Noix de muscade	Kg	PM		
Garnir et cuire les quiches					
Garnir équitablement les fonds de tarte avec les lardons et le gruyère. Ajouter l'appareil à l'entrée du four et cuire les quiches environ 30 mn à 200°C. Les débarrasser sur grille et les tenir au chaud. Dresser au plat sur papier gaufré ou à l'assiette.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale