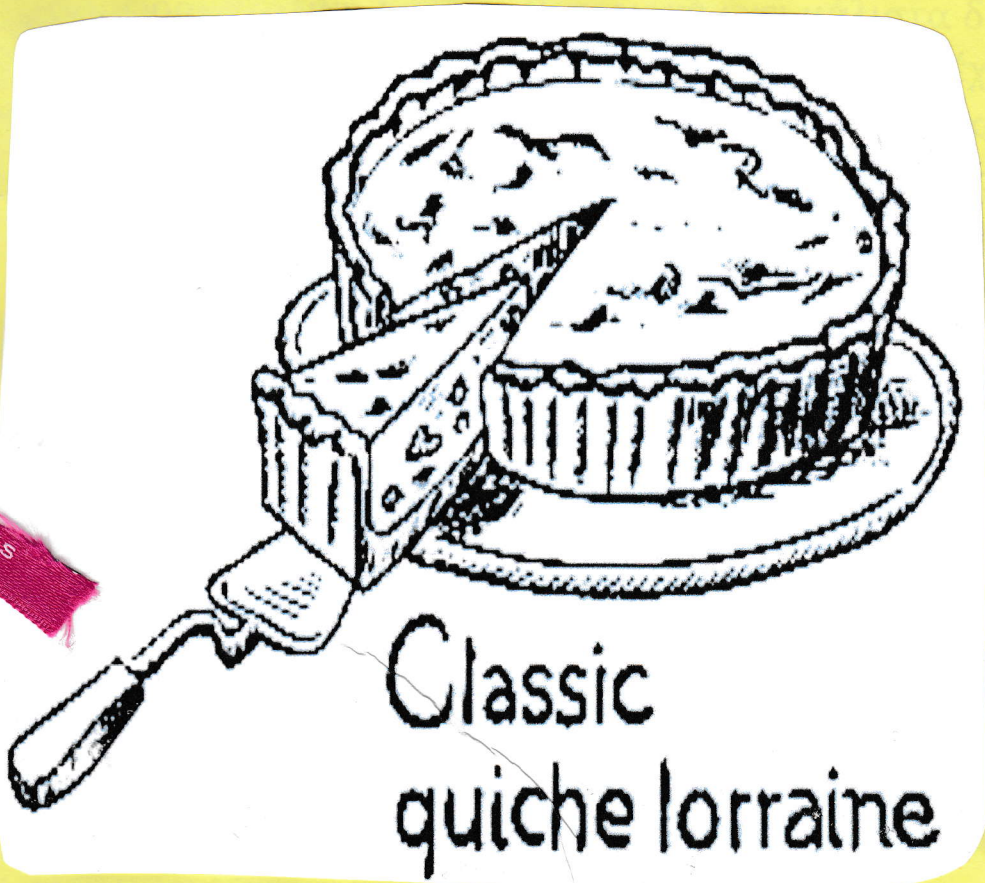


QUICHE LORRAINE



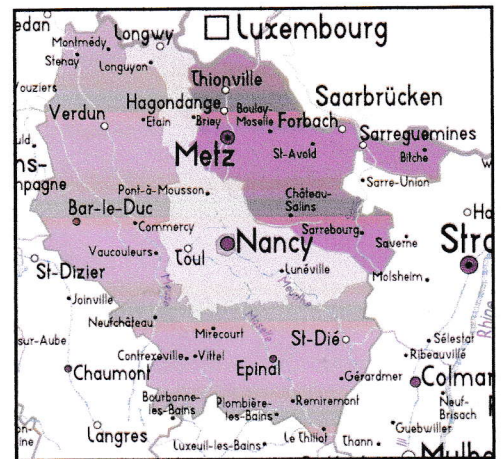
Classic
quiche lorraine

Eleftheria Zolota
Kallia Angei

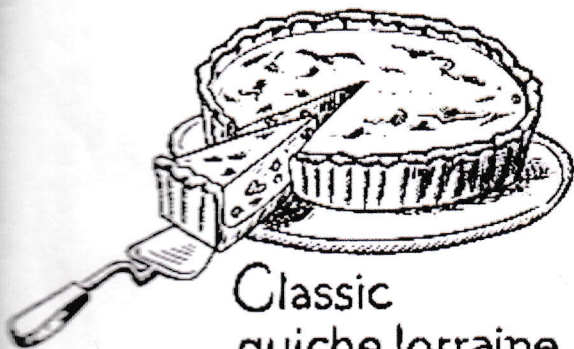
QUICHE LORRAIN

Η πιο γνωστή κικς στον κόσμο, είναι η κικς Λορέν, που επί της ουσίας είναι μια τάρτα με κλασική γέμιση από αυγά και κρέμα γάλακτος, όπου προστίθεται ως βασικό υλικό το μπέικον.

Η Λωρραίνη είναι μια περιοχή που αυτόν τον αιώνα ανήκει στην βορειοανατολική Γαλλία. Η περιοχή έχει μάλιστα δικιά της διάλεκτο, τα Αλσατικά, τα οποία βέβαια έχουν περισσότερη σχέση με τα Γερμανικά απ' ό τι με τα Γαλλικά.



Έτσι, την τάρτα που έκαναν στη περιοχή, την ονόμασαν Quiche, λέξη που προέρχεται από το Γερμανικό küchen (που στα Αλσατικά λέγεται kuche) και σημαίνει cake.



Classic
quiche lorraine

Ingredients pour une tarte sur une plaque à pâtisserie de 30 cm.

La pâte brisée :

50g farine tout usage

10g Beurre Lurpak, directement sorti du réfrigérateur, coupé en petits cubes

1 c. à thé de sel

environ 120ml d'eau glacée (sans glace cependant!)

Et le remplissage :

10g bacon à steak fumé

10g Beurre de Lurpak

10g crème sure Arla

10g Gruyère suisse ou emmental suisse grossièrement râpé.

2 œufs

1 œuf d'œufs

1 c. à thé de noix de muscade poivre.

Διαδικασία Παρασκευής

Στοιμάζουμε την σύμνη «πατ μπριζέ».

Στοιμάζουμε το μπέικον.

Πλώνουμε την πατ μπριζέ στο ταψί.

Κόβουμε την πατ μπριζέ, σε δύο στάδια.

Στοιμάζουμε την κρέμα.

Ολοκληρώνουμε την Quiche Lorraine.

Καλή Ανάπαυση!