

## Quiche à la parisienne



250gr de pâte brisée  
300gr de champignons de  
Paris  
200gr de lardons  
1 noisette de beurre  
50 cl de crème fraîche  
5 œufs  
1 pincée de noix de  
muscade  
Sel, poivre  
3 cuil à soupe de persil et de  
cerfeuil

**Préparation** 10 min pour 4 personnes

**Cuisson** 35 min

Etaler la pâte dans une tourtière beurrée.  
Faire revenir les lardons, réserver, puis faire  
revenir les champignons.

Battre les 5 œufs en omelette, ajouter petit à petit la  
crème fraîche, le persil et le cerfeuil. Saler, poivrer,  
ajouter la noix de muscade.

Sur le fond de tarte, répartir les champignons, les  
lardons, couvrir avec le mélange œufs/crème et  
glisser au four 30 à 35 min à 210°C.

Servir chaud accompagné d'une salade verte.

Variantes : Vous pouvez remplacer les lardons par  
des courgettes, des blancs de poulet émincés.