

Quiche Lorraine

Ingrédients pour la pâte :

- 250g de farine
- 125g de beurre froid, coupé en petits morceaux
- 1 pincée de sel
- 4 cuillères à soupe d'eau froide

Ingrédients pour la garniture :

- 200g de lardons
- 100g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 200ml de crème épaisse
- Sel, poivre et muscade selon votre goût



Instructions pour la pâte :

- Dans un grand bol, mélangez la farine et le sel.
- Ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Incorporez progressivement l'eau froide jusqu'à former une pâte homogène.
- Formez une boule, enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant au moins 30 minutes.

Instructions pour la garniture :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
- Dans une poêle, faites cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- Répartissez les lardons sur le fond de tarte et saupoudrez de fromage râpé.
- Dans un bol, battez les œufs avec la crème, le sel, le poivre et la muscade.
- Versez ce mélange sur les lardons et le fromage.
- Enfournez pendant environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit dorée et bien cuite.
- Laissez refroidir légèrement avant de servir. Dégustez tiède ou à température ambiante.

Tarte Provençale

Ingrédients pour la pâte :

- 250g de farine
- 125g de beurre froid, coupé en petits morceaux
- 1 pincée de sel
- 4 cuillères à soupe d'eau froide

Ingrédients pour la garniture :

- Pâte brisée
- 2 grosses tomates coupées en tranches
- 1 gros oignon rouge, coupé en fines tranches
- 100g d'olives noires dénoyautées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- Sel et poivre selon votre goût



Instructions pour la pâte :

- Dans un grand bol, mélangez la farine et le sel.
- Ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Incorporez progressivement l'eau froide jusqu'à former une pâte homogène.
- Formez une boule, enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant au moins 30 minutes.

Instructions pour la garniture :

- Préchauffez le four à 200°C.
- Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte.
- Disposez les tranches de tomates et d'oignon sur la pâte.
- Saupoudrez les olives sur les légumes.
- Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes de Provence, de sel et de poivre.
- Enfournez pendant environ 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante et les légumes tendres.
- Laissez refroidir légèrement avant de servir.

Tarte aux Fraises

Ingrédients pour la pâte :

- 250g de farine
- 125g de beurre froid, coupé en petits morceaux
- 1 pincée de sel
- 4 cuillères à soupe d'eau froide

Ingrédients pour la garniture :

- 500g de fraises fraîches, équeutées et coupées en tranches
- 200ml de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de confiture de fraises



Instructions pour la pâte :

- Dans un grand bol, mélangez la farine et le sel.
- Ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Incorporez progressivement l'eau froide jusqu'à former une pâte homogène.
- Formez une boule, enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant au moins 30 minutes.

Instructions pour la garniture :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte.
- Disposez les tranches de fraises sur la pâte.
- Dans un bol, fouettez la crème avec le sucre glace et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une consistance ferme.
- Étalez la crème fouettée sur les fraises.
- Faites chauffer la confiture de fraises dans une petite casserole à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne liquide.
- Badigeonnez la confiture de fraises sur la crème fouettée.
- Réfrigérez la tarte pendant au moins 1 heure avant de servir.
- Servez frais et régalez-vous !