

# QUICHE LORRAINE

## Les ingrédients



œuf



saucisse



crème fraîche  
(crema)



pâte Brisée  
(milföy)



sel



poivre

## Les ustensiles



Un saladier



Une assiette



Une fourchette



Un couteau



Un bec doseur



Un fouet



Un rouleau à pâtisserie



Un moule à tarte



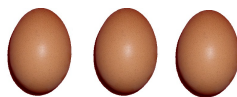
Faites une boule avec 500 grammes de pâte Brisée.



Étalez la pâte Brisée avec un rouleau à pâtisserie.



1) Mettez la pâte Brisée dans le moule à tarte.  
2) Faites des trous sur la pâte Brisée avec une fourchette.



1) Cassez 3 œufs et versez 200 millilitres de crème fraîche dans le saladier.  
2) Mélangez.



Coupez 3 saucisses en petits morceaux avec un couteau.



1) Ajoutez les 3 saucisses coupées, du poivre et du sel dans le saladier.  
2) Mélangez.



Versez la pâte dans le moule à tarte.



Faire cuire environ 30 minutes à 180°.