

TORTE SALATE

Quiche lorraine

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **quiche lorraine** insieme alla [pizza](#) sono da sempre due punti forti di aperitivi e buffet. La sua semplicità ne identifica l'origine contadina e la ricetta si è evoluta col tempo: originariamente, la quiche lorraine non prevedeva ne' latte ne' formaggio. Questa versione buonissima vi conquisterà.

PER LA PASTA BRISÉE

FARINA 180 gr

BURRO 90 gr

TUORLO D'UOVO 2

ACQUA fredda - 2 cucchiai da tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

SALE 1 cucchiaio da tè

ALBUME per spennellare - 1

PER LA FARCIA

PANCETTA AFFUMICATA (BACON) 180
gr

UOVA 4

TUORLO D'UOVO 2

PANNA FRESCA 200 ml

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la quiche lorraine, preparate la pasta: versate la farina sulla spianatoia a fontana ed incorporatevi il burro morbido ma non fuso. Infridete il burro pizzicando con le dita nella farina.



- 2 Formate un buco nel centro del composto di farina e burro e versateci i tuorli, l'acqua, lo zucchero ed il sale ed impastate incorporando via via la farina. Lavorate la pasta fino a che non risulti ben liscia ed omogenea.





- 3 Avvolgete la pasta nella pellicola appiattendola in un disco e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 4 In una padella rosolate bacon per la farcia, non aggiungete alcun tipo di grasso ma lasciate che diventi croccante cuocendo nel suo stesso grasso.





- 5** Sbattete i tuorli e le uova previsti per la farcia, aggiungetevi la panna e sbattete un altro pochino.





6 Riprendete la pasta e stendetela con un mattarello tra due fogli di carta forno, quindi foderate con questa uno stampo da crostata di 20 cm di diametro imburato in modo uniforme.

Rimuovete l'eccesso di pasta sui bordi.







- 7** Spennellate la superficie del guscio di pasta brisée con dell'albume così da impermeabilizzarla, quindi riponetela nuovamente in frigorifero per altri 30 minuti, nel frattempo scaldate il forno a 180°C.



- 8** Trascorso il tempo di raffreddamento, riprendete lo stampo dal frigorifero e distribuitevi dapprima il bacon e poi il composto di uova e panna.



9 Infornate a 180°C per 35-40 minuti, quindi sfornatela, lasciatela intiepidire nel forno spento e aperto per circa 20-25 minuti e servitela in tavola.



NOTE

Come nasce la pasta brisée?

La pasta brisée alla base della quiche lorraine, è anch'essa una delle paste basi della cucina francese.

Che consistenza ha la pasta brisée?

Il suo nome denota la sua caratteristica principale, che è quella di apparire secca e dura in fase di impasto. La pasta brisée può essere conservata un paio di mesi nel congelatore e se viene fatta in anticipo, può durare fino a 3 o 4 giorni in frigo prima della lavorazione.

Che sapore ha?

La pasta brisée ha un sapore neutro, esattamente come la pasta sfoglia, ed entrambe si prestano benissimo a preparazioni sia dolci che salate, nonostante la pasta brisée si sia ritagliata un posto di nicchia nelle preparazioni salate.

Esistono altre versioni?

Una versione molto saporita è la [quiche al gorgonzola](#) e la [quiche con asparagi e pancetta](#)