

Quiche lorraine au brie de Meaux

Pour 80 personnes

Préparation 1 h 30 min

Préparation

Pâte Brisée

- Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène, laisser reposer une heure. Etaler la pâte à 3 mm d'épaisseur et la mouler dans un cercle à tarte. La cuire à blanc au four.

Appareil à quiche

- Faire rissoler les lardons à la poêle.
- Mélanger tous les ingrédients (crème liquide, lait entier, œufs, jaunes d'œuf, noix de muscade, sel et poivre). Rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Détailler une partie du brie en lamelles et l'autre en petits dés.
- Disposer au fond de la pâte précuite les lardons et les dés de brie. Verser l'appareil à quiche puis cuire au four à 170°C pendant 20 min.
- En fin de cuisson, ajouter les lamelles de brie puis finir de gratiner. Refroidir complètement la quiche puis la détailler en petits cube.

Dressage

- Servir avec une salade frisée jaune

Conseil

Possibilité de proposer la quiche en parts triangulaires classiques ou en morceaux pour un usage apéritif.

Ingrédients

Pâte Brisée

- 5kg de farine
- 2,5 kg de beurre

- 20 jaunes d'œuf
- 40cl d'eau
- sel

Appareil à quiche

- 4L de crème liquide
- 4L de de lait entier
- 40 œufs
- 40 jaunes d'œuf
- Noix de muscade
- Sel /poivre
- 5kg de Brie de Meaux
- 4 kg de lardons ou dinde fumée

Dressage

- 4kg de salade frisée jaune