

PETITES QUICHES LORRAINES

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di farina,
- sale,
- quattro uova,
- 180 g di burro,
- 150 g di lardo affumicato,
- 200 g di panna (del tipo per cucinare),
- pepe, noce moscata grattugiata,
- 40 g di Gruyere grattugiato.

Mettete 200 g di farina a fontana sulla spianatoia e fatevi un in cavo nel mezzo: spolverizzate con una presa di sale, rompetevi dentro un uovo e distribuitevi 130 g di burro tagliato a pezzettini. Mescolate rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, aggiungendo acqua in quantità necessaria per ottenere una pasta elastica, con la quale formerete una palla. Infarinate con la restante farina la spianatoia e stendete la pasta con il matterello in una sfoglia di tre millimetri di spessore; poi con uno stampino tagliapasta ritagliate nella sfoglia dei dischi dentellati. Imburrate le formine e stendetevi la pasta sul fondo e sulle pareti, punzecchiandola con la forchetta per evitare che gonfi durante la cottura. Fate scaldare il forno a 240 gradi. Tagliate il lardo a striscioline, eliminando la cotenna: mette telo in un tegame a fiamma viva ed eliminate il grasso superfluo. Nello stesso recipiente, fate fondere 30 g di burro, unitevi i bastoncini di lardo e lasciateli tostare. Rompete le rimanenti uova in una scodella e stemperatele con la panna, poi pepatele abbondantemente e aromatizzatele con la noce moscata. Non sarà necessario salare perché il lardo basterà da solo a dare la giusta sapidità. Distribuite le striscioline di lardo nelle vaschette di pasta, cospargete con Gruyere grattugiato e versatevi il miscuglio di uova e panna. Fate cuocere per 20 minuti. Al momento di servire, estraete le quiches con delicatezza dalle formine e portatele in tavola ben calde. Un antipasto nuovo: "Petits patés deauville"