

RECETTE SAVEUR

Juraflore

Quiche Juraflore



*Comme
Juraflore*

www.juraflore.com

Quiche Jurafllore

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 œufs
- 150 g de poitrine fumée
- 200 g de crème liquide entière
- 100 g de lait
- Sel, poivre
- 150 g de Comté Jurafllore de 18 mois d'affinage

Préparation

- 1 Foncez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.
- 2 Coupez la poitrine en lardons et dans une poêle, faites revenir les lardons. Puis répartissez les lardons sur votre fonds de tarte.
- 3 Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème liquide et le lait. Salez, poivrez. Ajoutez la moitié du Comté râpé.
- 4 Versez votre appareil sur les lardons et parsemez du reste de Comté râpé.
- 5 Enfournez à 180 °C pendant environ 30 min, votre quiche Jurafllore doit être bien dorée sur le dessus.



Préparation: 20 min

Cuisson: 30 min



Le conseil du fromager

Faites le choix des saveurs, choisissez un Comté Jurafllore de 18 mois aux arômes torréfiés qui donnent du goût à votre plat.



Le conseil du sommelier

Pour faire ressortir les arômes fruités du Comté Jurafllore et fumé de la poitrine de porc, préférez un vin AOC Côtes du Jura issu du cépage savagnin.
Température de service: 13 °C.



Toutes nos recettes sont sur
www.jurafllore.com