

Intitulé du plat			Type de plat		
Quiche lorraine {i.s.j}					
Fiche technique de fabrication-bon économat					
N° de référence		Carte 10 – 4 ^e PHA		Nombre de couverts	
				8	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Pâte Brisée	gr	200	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Abaisser la pâte. • Foncer la tourtière (platine à tarte plus haute comme pour tarte au flan). 	
Lard fumé	gr	150			
crème	dl	2	1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Blanchir le lard fumé coupé en dés. • Placer les dés de lard sur la pâte. 	
lait	dl	2			
œufs	pc	4	1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter le gruyère râpé. • Battre les œufs avec le lait et la crème. 	
gruyère	gr	100			
Sel, poivre, muscade		pm	1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Assaisonner sel, poivre, muscade. • Versez l'appareil sur la pâte garnie. 	
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Parsemer de gruyère râpé. • Cuire au four chaud à 180°C pendant +/- 40 minutes. 	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> • Démouler. • envoi sur plat rond avec dentelle. 	
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					
					