

LA QUICHE LORRAINE DE PAUL BOCUSE

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/quiche-lorraine/>

La quiche de Bocuse, la simplicité et la tradition d'une quiche qui fait plaisir à tout le monde !

Chef : Paul Bocuse

Parts : 6

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé, Quiche,

Ingrédients

Pour un moule de 20 cm de diamètre

260 grammes de Pâte Brisée

260 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

125 grammes de Lardons

*Migaine

2 Oeufs

2 Oeufs 100 grammes

110 grammes de Crème Liquide 35%

110 grammes de Crème Liquide 35% 11 Centilitres/110 Millilitres

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

30 grammes de Beurre

*En option

50 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

Pour un moule de 16 cm de diamètre

166,4 grammes de Pâte Brisée

166,4 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

80 grammes de Lardons

*Migaine

1,2 Oeufs

LA QUICHE LORRAINE DE PAUL BOCUSE

1,2 Oeufs 60 grammes

70,4 grammes de Crème Liquide 35%

70,4 grammes de Crème Liquide 35% 7,04 Centilitres/70,4 Millilitres

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

19,2 grammes de Beurre

*En option

32 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

Pour un moule de 22 cm de diamètre

314,6 grammes de Pâte Brisée

314,6 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

151,2 grammes de Lardons

*Migaine

2,4 Oeufs

2,4 Oeufs 120 grammes

133,1 grammes de Crème Liquide 35%

133,1 grammes de Crème Liquide 35% 13,31 Centilitres/133,1 Millilitres

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

36,3 grammes de Beurre

*En option

60,5 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

Pour un moule de 25 cm de diamètre

406,2 grammes de Pâte Brisée

406,2 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

195,3 grammes de Lardons

*Migaine

3,1 Oeufs

3,1 Oeufs 155 grammes

171,8 grammes de Crème Liquide 35%

171,8 grammes de Crème Liquide 35% 17,18 Centilitres/171,8 Millilitres

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

46,8 grammes de Beurre

*En option

78,1 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

Pour un moule de 28 cm de diamètre

LA QUICHE LORRAINE DE PAUL BOCUSE

509,5 grammes de Pâte Brisée

509,5 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

244,9 grammes de Lardons

*Migaine

3,9 Oeufs

3,9 Oeufs 195 grammes

215,5 grammes de Crème Liquide 35%

215,5 grammes de Crème Liquide 35% 21,55 Centilitres/215,5 Millilitres

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

58,7 grammes de Beurre

*En option

97,9 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

Pour un moule de 30 cm de diamètre

585 grammes de Pâte Brisée

585 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

281,2 grammes de Lardons

*Migaine

4,5 Oeufs

4,5 Oeufs 225 grammes

247,5 grammes de Crème Liquide 35%

247,5 grammes de Crème Liquide 35% 24,75 Centilitres/247,5 Millilitres

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

67,5 grammes de Beurre

*En option

112,5 grammes de Comté, Emmental ou Gruyère

Instructions

La pâte Brisée

1. On doit commencer par faire la Pâte Brisée (260 g). Les recettes sont ICI
2. Au final, vous en aurez besoin d'à peu près 260 g, cependant il faut en faire plus afin de pouvoir abaisser autour du cercle à pâtisserie, puis ébarber au couteau. Egaleme nt : 260 g convient pour une pâte assez fine, mais si vous en voulez davantage, il faudra en prévoir un peu plus (300 g).
3. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
4. La placer au frais pendant 1 heure minimum, mais plutôt 2 heures ou plus, si possible

LA QUICHE LORRAINE DE PAUL BOCUSE

Je vous donne plusieurs recettes de pâtes brisées :

5. Une fois votre Pâte Brisée réalisée et reposée au frais, bien fleurir son plan de travail avant de poser la pâte et l'abaisser (étaler) sur une épaisseur 0,5 cm ou 5 mm

Les Moules

6. Pour le moule, j'ai pris un cercle à pâtisserie

7. Vous pouvez prendre un moule à tarte avec un fond, également. Dans ce cas, penser à chemiser votre moule avec du beurre et de la farine.

8. Plier la Pâte Brisée (260 g) en 4

9. La positionner sur le moule

10. Déplier, et passer un doigt sur les bords afin d'avoir un angle droit

11. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau

12. Placer au frais pour la suite des opérations (minimum 1 heure)

Pré-cuisson

13. Bocuse nous dit de précuire la pâte, à blanc : Cette étape permet à la pâte de "précuire" et de durcir un peu, ainsi, la migaine ne détrempera pas le fond de tarte

14. Piquer la pâte avec une fourchette ou un pique-vite

15. Cuire au four préchauffé à 240 C (Thermostat 8) pendant environ 15 minutes

16. Si vous avez suivi tous les conseils (repos de la pâte au frais, abaisser sur 0,5 cm ou 5 mm, etc..), la pâte ne devrait pas s'affaisser pendant la cuisson. Si elle s'affaisse, essayer de rectifier dès la sortie du frais

17. On a besoin de Lardons (125 g)

18. Cuire les Lardons (125 g) (sans huile), et faire dorer

19. Eponger avec du papier absorbant et laisser refroidir à température ambiante

La Migaine

20. Pour la migaine, c'est facile. On mélange : les Oeufs (2), la Crème Liquide 35% (110 g ou 11 Centilitres/110 Millilitres), le Sel (1 pincée), le Poivre (1 pincée) et la Noix de Muscade (1 pincée)

21. En option vous pouvez ajouter le Comté, Emmental ou Gruyère (50 g) : Bocuse ne le fait pas, mais c'est quelque chose que je recommande

22. Placer les Lardons (125 g) refroidis sur la pâte

23. Verser la migaine (à 0,2 cm ou 2 mm du bord)

24. Bocuse finit par poser du Beurre (30 g) coupé (ce que je ne fais pas...)

Cuisson

25. Cuire au four préchauffé à 150 C (Thermostat 5), pendant environ 20 minutes. Bocuse nous dit que si la quiche colore trop, on peut recouvrir de papier aluminium pendant la cuisson

26. Si la pâte gonfle trop pendant la cuisson, ne pas hésiter avec percer avec la pointe d'un couteau
Une fois cuite, la quiche doit refroidir à température ambiante

Elle se rétracte en refroidissant.

On peut la manger dans la foulée

Personnellement, je préfère la faire refroidir au frais pendant 12 heures puis la faire réchauffer avant

LA QUICHE LORRAINE DE PAUL BOCUSE

de servir, je ne la trouve que meilleure ainsi...