

## ***pimp my quiche lorraine***

POUR QUI ? quatre gros mangeurs

QUAND ? préparée au préalable pour un déjeuner sur le pouce

POURQUOI ? car les classiques, ça a du bon

**une pâte Brisée**

**2 tranches très épaisses de jambon blanc de Franck Leurond**

**une ventrèche de porc noir gascon de Pierre Matayron**

**4 tranches fines de jambon de Parme**

**100 grammes de parmesan de Nonno Fereoli**

**3 cuillères à soupe de crème crue de la fromagerie Goncourt**

**20 cl de lait de la fromagerie**

**trois œufs de poule d'Etienne Godart**

**deux cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne de la maison Clarence**

**un bon poivre**

préchauffer le four à 180°C.

étaler la pâte Brisée dans un moule à tarte et enfourner sans rien dessus pendant 20 minutes.

pendant ce temps-là, parce que vous n'allez pas manger que la pâte, préparer la garniture.

couper en allumettes le jambon blanc et en dés la ventrèche.  
découper en chiffonnade les tranches de jambon de parme.

dans un saladier, fouetter les œufs avec la crème crue et le lait.  
ajouter un tour de poivre et la moutarde, mélanger. raper le parmesan, quand vous en avez marre, découper aux doigts de gros rochers de parmesan.

sortir le fond de tarte et y déposer les cochonnailles. faire couler l'appareil à quiche et enfourner pour trente minutes.

hop-là, voilà votre déjeuner.