 **Fausse quiche lorraine**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
- 300 g de farine**  
**- 150 g de beurre**  
**- 75 g d'eau**  
**- 1 pincée de sel**

**1 cercle ou 1 moule de 26 cm de Ø**  
À préparer suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer la tourtière, piquer à la fourchette.  
Couvrir et garder au frais le temps de préparer la garniture.

**La garniture :  
- 4 œufs**  
**- 250 g de crème liquide**  
**- 500 g de lait (250 g + 250 g)**  
**- 20 g de Maïzena**  
**- 150 g d'allumettes de lardons fumés ou d'allumettes de jambon**  
**- 150 g de** [**comté**](http://recettes.de/comte) **râpé (50 g + 100 g)**  
**- sel & poivre du moulin + muscade**

**Préchauffage du four à 180°C [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

Dans un bol, diluer la Maïzena avec la moitié du lait.  
Battre les œufs avec la crème.  
Ajouter le lait et le lait à la Maïzena.  
Saler, poivrer et ajouter de la muscade râpée.  
Répartir sur la pâte les lardons fumés (ou bacon, ou jambon).  
Saupoudrer de 50 g de fromage râpé.  
Verser la crème aux œufs.  
Répartir le reste de fromage râpé.  
Enfourner pour 45 minutes.  
**Servir chaud ou tiède, avec une salade.**