 **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 **

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.**