

Receita de Quiche Lorraine

Mais uma receita francesa testada! Hoje é o dia do clássico Quiche Lorraine! Veja como fazer.



Vou ser bem sincera: o verão não foi feito para cozinhar. A verdade é que as altas temperaturas não tem me animado para fazer os pratos da lista de [clássicos franceses](#) a que me propus. São muitas sopas, pratos com queijos, carnes assadas e ensopadas... Por isso a pausa. Assim que as temperaturas baixarem, volto com tudo!

Hoje segue a **Receita de Quiche Lorraine**, que fiz conforme instruções do meu livro de [Fundamentos Culinários da Le Cordon Bleu](#). Achei bem complicadinho seguir todos os passos, mas ficou muito boa. De qualquer forma, aguardo colaboração do André para postar suas receitas de **quiches vegetarianos**, que já provei e são uma delícia.

Receita de Quiche Lorraine

Ingredientes

Massa

- 250 g de farinha de trigo;

- 125 g de manteiga gelada;
- 2 gemas;
- 10 ml de água (2 colheres de chá);
- Pitada de sal.

Recheio

- 200 g de bacon;
- 3 ovos;
- 250 ml de creme de leite;
- 150 g de queijo *gruyère*;
- 10 ml de óleo;
- Noz-moscada, sal e pimenta branca.

Modo de preparo

Massa (*Pâte Brisée*)



Peneire a farinha em uma mesa ou bacia grande. Corte a **manteiga** gelada em cubos coloque na farinha. Com a ponta dos

dedos, misture a farinha e a manteiga, até que toda a mistura tenha aparência de areia fina (o mais rápido que puder, para que a manteiga não fique muito líquida). Dissolva uma pitada de sal na água. Separe as gemas. Faça uma cavidade na mistura de farinha com manteiga e adicione as gemas e a água com sal.

De dentro para fora, vá misturando os ingredientes secos e úmidos, até que forme uma massa homogênea. Amasse bem para que não tenha caroços. Quando finalizar, forme uma bola com a massa, envolva em plástico filme e deixe descansar na geladeira por pelo menos 30 min.

Passado esse tempo, abra a massa com um rolo, até que ela tenha uma espessura de uns 3 mm. Ela deve ser extensa o suficiente para cobrir a forma com fundo removível, com sobra para as bordas. Coloque na forma e pressione para que cubra bem o fundo. Molde as laterais para que fiquem uniformes. Leve à geladeira por 20 min. para descansar.



Recheio

Corte o bacon em tiras. Ferva o **bacon** em água por 1 min. e escorra. Aqueça uma frigideira com um pouco de óleo e frite o bacon até que esteja levemente dourado. Remova a gordura com papel toalha. Bata bem os ovos em uma tigela e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Adicione o creme de leite aos ovos batidos, mexendo levemente até que incorpore bem.

Rale o queijo *gruyère* no ralador médio e reserve.



Montagem

Leve a massa do **quiche lorraine** para assar em forno pré-aquecido em 175 graus, até que esteja levemente dourada – aproximadamente 15 min. Retire do forno, espalhe o queijo ralado e o bacon sobre a massa. Adicione metade da mistura de

ovos e creme de leite e leve ao forno com a mesma temperatura de antes, para que cozinhe por 5 min. Retire do forno após esse período e adicione a outra metade da mistura de ovos.



Leve de volta ao forno para assar mais 25 minutos ou até que esteja dourado na parte superior (cuidado para não assar demais na parte de baixo). Quando finalizar, deixe descansar por mais 5 min. Retire da forma e sirva.





Origem: a carne de porco é um os principais ingredientes da região de Lorraine na França, próxima da divisa com a Bélgica, Alemanha e Suíça. O conceito de quiche – torta aberta, recheada com mistura de creme de leite fresco e ovos – surgiu em Lorraine, mas a palavra deriva do alemão küchen, que significa bolo.