

Quiche Lorraine

Procedimento

Per la pasta brisèe

1. Disporre la farina a fontana su una spianatoia ed aggiungere il burro freddo tagliato in piccoli pezzi.
2. Lavorare i due ingredienti con il palmo della mano in modo da impermeabilizzare la farina ed ottenere un composto sabbioso.
3. Allargare il composto nuovamente a fontana, versarvi l'acqua ed il sale.
4. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo, senza lavorare troppo la pasta.
5. Avvolgere la pasta con un panno o con pellicola trasparente e farla riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Note

- a) Indicata per la preparazione di tartellette, quiche, torte rustiche, strudel, ecc.
- b) Lavorare velocemente in modo da non riscaldare l'impasto, rischiando di sciogliere il burro. In gergo tecnico si dice che l'impasto si brucia, e nel momento in cui si stende tende a spezzarsi.
- c) Ridurre la quantità di acqua e aggiungere un tuorlo d'uovo per dare colore all'impasto.

Per la liaison di base

1. In una bastardella sbattere le uova e la panna, il latte.
2. Unire all'apparecchio il parmigiano grattugiato e condire con poco sale e pepe nero di mulinello.

Note

- a) Utilizzare 2 parti di panna e 1 di latte o viceversa.

Per la quiche

1. Abbassare la pasta brisée fino a 2-3 mm di spessore e foderare lo stampo.
2. Coprire i bordi della pasta con carta alluminio per evitare che i bordi si ritirano durante la cottura in forno, oppure foderare i bordi in modo che la pasta fuoriesca di circa mezzo centimetro. Bucare il fondo con un rulloforasfoglia o una fornchetta.
3. Infornare a 180°C per circa 10-15', in modo da cuocere in parte l'impasto ed impedire ai liquidi di inumidire eccessivamente il fondo.
4. Nel frattempo togliere la cotenna alla pancetta e tagliarla a strisciole. Tagliare il groviera a filetti con una grattugia.
5. Disporre la pancetta ed il formaggio nello stampo di pasta brisée precotto e coprire con la liaison di base.
6. Cuocere in forno a 190-200°C per circa 20'
7. Lasciare riposare almeno 15' prima di sformarla. Servire tiepida.

Consigli & curiosità

- a) La quiche Loraine è una preparazione della cucina classica tipico della Lorena, risalente al '700.
- b) Per eliminare parte del grasso dalla pancetta, sbianchirla in acqua bollente e farla asciugare in padella.
- c) Sostituire la pasta brisée con pasta sfoglia.
- d) La quiche, dopo cotta, deve risultare morbida ed umida, pertanto la cottura in forno non deve essere prolungata, altrimenti il composto di panna, latte e uova, ricco di proteine, diventa coriaceo.
- e) Alcune varianti:
 1. quiche di spinaci: 500 g di spinaci freschi, lessati, strizzati, tritati grossolanamente e saltati in padella con poco burro o olio.;
 2. quiche di porri: 500 g di porri affettati e stufati con 70 g di burro;
 3. quiche di peperoni: 700 g di peperoni gialli e rossi, arrostiti, spellati e tagliati a filetti;
 4. quiche di zucchine: 700 g di zucchine tagliate a bastoncino e stufate con 70 g ca di olio ex. v. di oliva.
 3. quiche di porri e tonno: 300 g di porri stufati con 50 g di burro uniti a 300 g di tonno sott'olio ben sgocciolato.
 3. quiche di pere: distribuire fette di prosciutto crudo e groviera sul fondo della pasta brisée ed aggiungere 2-3 pere tagliati a cubetti.

Ricetta dello Chef A. Solillo