

# *Max* & VÉNUS

## Espuma de quiche lorraine ou la quiche lorraine revisitée

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 75 gr d'Emmental ou de Gruyère râpé
- 150 gr de poitrine fumée en tranches + quelques bâtonnets pour la déco
- 1 gros oignon
- 2 œufs
- 1 jaune d'oeuf
- 40 cl de crème liquide
- 15 gr de sucre semoule
- Beurre
- Vinaigre au choix
- Poivre
- Noix de muscade
- Piment d'Espelette

La préparation

1. Préchauffez le four à 160° ;
2. Découpez 8 cercles de pâte feuilletée à l'emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Badigeonnez de jaune d'œuf les bords de 4 cercles et superposez sur chacun un cercle de pâte. Scellez bien les bords et badigeonnez le dessus de jaune d'œuf. Enfournez à 160° jusqu'à l'obtention de « petits pistolets » ;
3. Emincez l'oignon et faites suer la moitié dans du beurre. Assaisonnez

d'une pincée de piment d'Espelette. Ajoutez-y le lard en tranches coupé en morceaux et mouillez avec la crème. Portez à ébullition puis baissez la source de chaleur et laissez infuser 10 minutes ;

4. Assaisonnez de noix de muscade, de piment d'Espelette et mixez le tout. Incorporez-y ensuite le fromage râpé, mixez à nouveau et passez au chinois pour enlever tous les morceaux et obtenir une crème bien lisse ;
5. Faites suer dans du beurre l'autre moitié de l'oignon auquel vous ajoutez le sucre. Une fois coloré, arrosez d'un trait de vinaigre et laissez confire à feu doux ;
6. Ajoutez à la préparation de crème les deux œufs entiers et mixez. Faites chauffer tout en battant au fouet pour cuire les œufs et déposez le mélange (l'espuma de quiche) dans un siphon.
7. Faites cuire les bâtonnets de lard à sec jusqu'à ce qu'ils soient très croustillants ;

#### Le dressage

1. Coupez en deux les « pistolets » de pâte feuillettée. Tapissez le fond de pâte de confit d'oignons et déposez par-dessus l'espuma de quiche. On ne doit plus voir la pâte ;
2. Décorez de quelques lardons croustillants et couvrez de l'autre moitié de pâte feuillettée.

**Bon appétit**