

*Atelier*

*gastronomique*

3<sup>o</sup> ESO















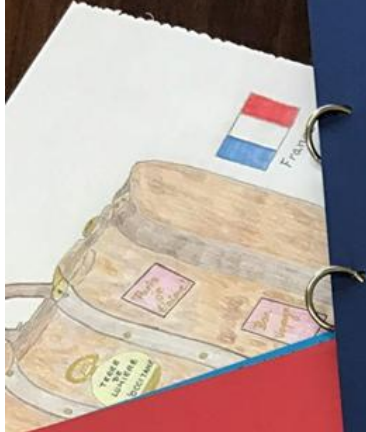













te  
Quiche



7 pâte <sup>vide</sup>  
100 grammes de beurre  
2 œufs moyens  
200 ml de crème épaisse  
1 pincée de sel


**HISTORIA** - 115

La Quiche Lorraine est originaire de France, dans la région de Lorraine, au nord-est du pays. Elle est apparue pour la première fois, en l'an 1800 et la déformation de son nom d'origine, du dialecte lorrain *quiche*, qui signifie gâteaux, donne naissance à cette recette classique de la gastronomie. Son nom est d'ailleurs, puisque les variantes sont nombreuses et se sont fait de plus en plus nombreuses, bien qu'il soit d'origine allemande, il est connu dans la région et certaines variantes de base et inimitable comme en Allemagne, le reste c'est l'histoire des légendes ou des succès avec cette base, sans crème car le fromage n'a pas été vu dans son origine, si vous aimez l'ignon, vous lerez avec des échalotes, le reste c'est l'histoire des légendes ou des succès avec cette base, sans mentes le moral, c'est plus facile qu'il n'y paraît, je vous laisse ma version et

Tartin

Ingrédients

7 belles pommes rouges ou celles que nous avons dans la main, meilleur acide  
200 g sucre  
150g de beurre  
1 citron



Historie

Stéphane Tartin a fait un coup d'œil qui a fait cuire les pommes, ni plus les gaspiller, ils ont mis les pommes dessous et les ont cuites, puis les ont retournées avec précaution, donnant naissance à cette variante si connue dans la cuisine française.

