

Quiche à la Tomme de Savoie



6 personnes
Préparation 45mn
Cuisson 40mn

Pour la pâte :

- 250 g de farine + farine pour le plan de travail
- 1/2 c. à café de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 5 cl d'eau
- 125 g de beurre + beurre pour le moule

Pour la garniture:

- 1 pomme de terre moyenne
- 2 tomates en rondelles
- 200 g de Tomme de Savoie
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème
- 2 oeufs + 1 jaune
- 50 g de poitrine de porc fumée
- Sel et poivre