

Beste de savoir

La véritable ouiche lorraine

21 décembre 2018

Table des matières

1.	Introduction	1
2.	Ingrédients	1
3.	Au temps du duché de Lorraine	2
4.	Pâtis, pâte !	2
5.	Migaine (n. f.) (Lorraine)	4
6.	Disposition, cuisson, dégustation	5
7.	Conclusion	7

1. Introduction

Lorrain depuis bientôt 10 ans et grand amateur de *cuisine légère*, je ne pouvais faire l'impasse sur la ouiche. C'est la spécialité lorraine par excellence !

Qu'on se le dise, clairement, ça ne vaut pas les spécialités d'autres régions telles que les tartes flambées ou la carbonade flamande. Mais bon, on fait avec.

[Ce billet a failli ne jamais voir le jour ! ☞](#) Mais à force de patience et de persévérance, je suis aujourd'hui en mesure de vous le présenter.

2. Ingrédients

Pour réaliser cette recette (environ 6 personnes), il vous faudra :

- 200g de farine ;
- 100g de beurre ;
- 5cl d'eau ;
- 200g de lardons ;
- 40cl de crème (ou de lait) ;
- 3 oeufs ;
- une pincée de sel, une de poivre et une de muscade ;
- 50 à 100g de fromage râpé (comté !).



FIGURE 2. – Merci schtroumpf cuisinier !

3. Au temps du duché de Lorraine

Avant de la manger, intéressons-nous quelque peu à l'histoire de la ouiche.

Croyez-le ou non, mais ce plat ne s'est pas toujours appelé « ouiche lorraine ». Il se nommait initialement « quiche », dérivé du francique/allemand « kuchen » (gâteau).

Peu à peu entrée dans la tradition lorraine, en prenant notamment place à la table du duc Stanislas, la quiche serait née au XVI^{ème} siècle de parents inconnus.

Elle était à l'origine composée d'une fine pâte à pain et de crème, très proche alors de la tarte flambée, sa cousine alsacienne. Mais elle a évolué à travers les âges pour se rapprocher de la recette qu'on lui connaît aujourd'hui.

Pas encore inventée lors de la bataille de Nancy en 1477, elle ne serait donc a priori pour rien dans la chute du Téméraire. On ne peut cependant rien exclure.



FIGURE 3. – Et il y a fort à parier que cette plaque ait déjà été couverte de quiches.

Ce n'est qu'à la fin du XX^{ème} siècle, au cours d'un grand détournement, que la quiche prit finalement le nom de ouiche.

Sources :

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Quiche_lorraine ↗
- <http://blog.infotourisme.net/a-la-decouverte-de-la-quiche-lorraine/> ↗
- <https://www.lesbonsrestos.fr/petite-histoire-de-la-quiche-lorraine/> ↗

4. Pâtis, pâte !

Passons maintenant à la recette proprement dite.

Avant tout chose, préchauffez votre four à 180°C, ça pourra servir pour la suite.

Commencez par réaliser une pâte brisée : mélangez pour cela la farine avec le beurre mou jusqu'à obtenir une sorte de semoule, homogène et friable.



FIGURE 4. – Un peu de farine.

4. Pâtis, pâte !



FIGURE 4. – Un peu de beurre.



FIGURE 4. – Et ça fait une belle semoule.

Versez alors l'eau en un coup et pétrissez pour bien l'incorporer. Continuez de façon à obtenir une magnifique boule de pâte.



FIGURE 4. – T'es plus malin avec tes mains !



FIGURE 4. – Boule qui roule.

Saupoudrez de farine afin de rendre la boule moins collante et de permettre de l'étaler.



FIGURE 4. – On farine.

Équipez-vous ensuite de votre rouleau à pâtisserie favori et étalez la pâte pour former grossièrement un disque. Ajoutez de la farine si besoin pendant l'étalage.

5. Migaine (n. f.) (Lorraine)



FIGURE 4. – Et on étale.

Vous pouvez découper le surplus.



FIGURE 4. – Découpage grossier (ça permet de manger ce qui dépasse).

Pliez la pâte et placez-la dans le moule afin de l'y déplier.



FIGURE 4. – Vous pouvez redécouper un peu les bords s'ils dépassent trop.

J'ai tendance à prévoir un peu trop de pâte, s'il vous en reste, elle pourra toujours resservir une prochaine fois. Et ça se congèle très bien.



FIGURE 4. – Rien ne se perd.

5. Migaine (n. f.) (Lorraine)

L'élément fondamental constituant la quiche est la migaine, un mot lorrain désignant l'appareil formé de crème et d'œufs. Ce sont donc ces ingrédients que nous allons commencer par mélanger.

Je ne parle ici que de crème mais vous pouvez la remplacer jusqu'en totalité par du lait (dans les mêmes proportions) selon votre convenance.

6. Disposition, cuisson, dégustation



FIGURE 5. – Migaine = œufs + crème



FIGURE 5. – C'est mieux quand c'est mélangé.

Ce serait un peu fade tel quel, donc assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.



FIGURE 5. – Beaucoup de muscade.

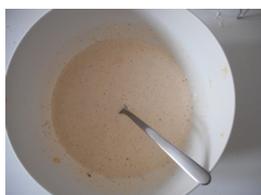


FIGURE 5. – On ne voit plus beaucoup les condiments mais ils sont toujours là !

6. Disposition, cuisson, dégustation

Je vais ici aborder les points les plus controversés de la recette, à savoir les lardons et le fromage. Oui, il paraît qu'à l'origine la recette ne comportait ni l'un ni l'autre. Mais comme c'est meilleur avec, décrétons qu'ils en font pleinement partie. En plus c'est ma recette !

Après faites bien comme vous le souhaitez, ajoutez l'un, l'autre, ou les deux.

Faites donc rissoler les lardons à la poêle pour leur faire revenir tout leur gras jus.

6. Disposition, cuisson, dégustation



FIGURE 6. – Grillez, grillez, petits lardons.

Piquez le fond de pâte (ça évitera que des bulles d'air se forment dessous à la cuisson) et disposez-y les lardons.



FIGURE 6. – Aïe, ça pique.



FIGURE 6. – Pâte aux lardons.

Versez la migaine par-dessus le tout puis le fromage (du comté pour moi).

Attention si comme moi vous utilisez un moule souple à le placer sur la grille du four (ou autre surface rigide), vous seriez sinon bien embêté au moment de le mettre au four.



FIGURE 6. – C'est presque prêt.



FIGURE 6. – Le comté on l'aime sans compter.

Cuire 40 à 50 minutes dans un four à 180°C.

7. Conclusion



FIGURE 6. – La ouiche, dans le four !

Sortez, démoulez, coupez, dégustez. La ouiche se mange chaude comme froide, même tiède, il y en a pour tous les goûts.



FIGURE 6. – Photo non contractuelle.

7. Conclusion

Qui a dit que c'était une recette compliquée ? Pas difficile après ça de devenir l'homme le plus classe du monde.

Notez qu'à l'occasion d'un passage à Nancy de ~~Die~~ Michel Hazanavius, celui m'a confié ne pas encore avoir eu le temps de manger de ouiche, mais qu'il en prendrait une en attendant son train sur le oui de la gare.