

Confrérie de la Quiche Lorraine de Dombasle-sur-Meurthe

| | | | |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Adresse | 21, rue de Dieuze - 54110 Dombasle-sur-Meurthe | | |
| Sites | https://confreries-grand-est.fr/54-dombasle/ | https://www.facebook.com/evelynemullerdevaux?locale=fr_FR | |
| Courriel | confrriedelaquichelorraine54@gmail.com | | |
| Date de création | 02/07/2015 | Nombre de Membres | 15 |
| | | F | 7 |
| | | H | 8 |
| | | Nombre d'Adoubés | 10 |



| | | | | | |
|---------------------|------------------------|---|----------------|---|----------------------------------------|
| Grand Maître | Evelyne MULLER-DERVAUX | ☎ | 06 68 06 95 84 | @ | confrriedelaquichelorraine54@gmail.com |
| Président | | ☎ | | @ | |
| Secrétaire | | ☎ | | @ | |
| Trésorier | | ☎ | | @ | |

Historique

La Confrérie a été créée en 2015 lors du 40^{ème} anniversaire de la fête de la quiche qui est une institution à Dombasle-sur-Meurthe.

Buts de la Confrérie

- Mettre en valeur et promouvoir la quiche lorraine ;
- Grouper sous le signe de l'amitié les amateurs de bonne chère de toutes régions et faire découvrir leurs spécialités ;
- Obtenir une reconnaissance garantissant la qualité des produits ;
- Prendre des initiatives et apporter son concours aux manifestations dont l'objet sera l'éloge et la défense des produits de notre terroir, ainsi que leur histoire ;
- Encourager la recherche de la qualité en accordant des prix lors de concours organisés par la confrérie, mais aussi avec des professionnels et groupements d'amateurs ;
- Exalter entre les confrères des sentiments d'amitié, d'entraide et de convivialité ;
- Sensibiliser les jeunes aux bénéfices d'une alimentation saine, équilibrée et locale. Leur donner une image attractive du monde des confréries.

Produits et Traditions

Quiche Lorraine pour 4 personnes

- 350 g de pâte Brisée, 250 g de poitrine fumée, 4 cuillères à soupe de crème fraîche, 4 œufs, 5 tours de moulin à poivre.
- Couper la poitrine fumée en petits dés après l'avoir découennée ;
- Faire revenir sans matière grasse ;
- Allumer le four à 220° (th 6) ;
- Etaler la pâte, beurrer le moule ;
- Piquer la pâte avec une fourchette ;
- Dans un saladier, battre les œufs comme pour une omelette ;
- Ajouter la crème, mélanger, poivrer ;
- **Ne pas saler la préparation ;**
- Verser cet appareil sur la pâte ;
- Mettre au four 25 minutes ;
- Démouler et servir... Bon appétit.



| | | | |
|---------------------------|-------------------|-------------|----------------------|
| Vos Chapitres | 14 avril 2024 | Lieu | Dombasle-sur-Meurthe |
| Vos Manifestations | Fête de la Quiche | Lieu | Dombasle-sur-Meurthe |

Fonction Nom et Prénom : Grand Maître et Présidente Evelyne MULLER-DERVAUX **Date** : 12/07/2023

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations