



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France



AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



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	confreriedelaquichelorraine54@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		@	confreriedelaquichelorraine54@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			
		Lieu				
Vos Manifestations	Fête de la Quiche	Lieu	Dombasle-sur-Meurthe			
		Lieu				
Fonction Nom et Prénom		Grand Maître et Présidente Evelyne MULLER-DERVAUX			Date	12/07/2023

Cette fiche est à retourner à : acna33000@gmail.com

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