

# Welsh

 Facile

 1 personne

## Ingrédients

---

- 1 tranche de pain complet
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 œuf
- 150 g de Cheddar
- 20 cl de bière blonde
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à café de moutarde
- Poivre / sel

## Préparation

---

### Étape 1

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

### Étape 2

Mettre la tranche de pain dans le four quelques minutes pour la dorer.(ou dans un grill pain)

### Étape 3

Couper le fromage en petits dés. Dans une casserole, faire chauffer un petit verre de bière, puis quand elle est tiède, mettre petit à petit le fromage, le sel / poivre, moutarde et faire chauffer doucement en tournant sans cesse avec une cuillère en bois.

### Étape 4

Retirer du feu quand c'est bien fluide.

### Étape 5

Dans un petit plat allant au four, mettre la tranche de pain, au-dessus y déposer la tranche de jambon puis recouvrir avec la préparation au Cheddar.

### Étape 6

Faire griller 15 mn au four.

### Étape 7

Ajouter un «œuf à cheval» sur le Welsh au moment de servir.

### Étape 8

Servir aussitôt, accompagné d'une portion de frites maison pour les gourmands.

*Bonne dégustation !*