
Welsh

Ingrédient :

- 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
-
- Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
 - Mettre la tranche de pain dans le four quelques minutes pour la dorer.(ou dans un grill pain)
 - 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.
 - Retirer du feu quand c'est bien fluide.
 - 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.
 - Faire griller 15 mn au four.
 - Ajouter un "œuf à cheval" sur le Welsh au moment de servir.
 - Servir aussitôt, accompagné d'une portion de frites maison pour les gourmands.