LE WELSH

Pour 4 personnes

Ingrédients :

800gr de cheddar
4 tranches de pain (pain de campagne ou pain de mie)
4 œufs
4 tranches de jambon blanc
16 cl de bière brune ou blonde
2 c à soupe de moutarde forte ou moutarde à l'ancienne
poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un plat, disposez 4 tranches de pain de campagne. Déposez dessus chaque pain une tranche de jambon blanc.

Râpez 800gr de cheddar et faites-le fondre dans une casserole à feu très doux, en remuant sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois. Lorsque le fromage fondu nappe la cuillère, mouillez-le avec 16cl de bière blonde ou brune. Continuez de remuer pour obtenir une consistance homogène. Ajoutez alors 2 c. à soupe de moutarde forte ou à l'ancienne puis mélangez à nouveau.

Nappez les tranches de pain recouverte de jambon de cette préparation au cheddar et à la bière.

Enfournez le Welsh complet pendant 10 minutes. Pendant ce temps, faites cuire les 4 œufs au plat. 0 la sortie du four, déposez un œuf sur le dessus de chaque welsh complet.

Servez- les aussitôt avec un tour de moulin à poivre, avec un plat de frites bien dorées et d'une bonne bière blonde (à consommer avec modération).

ASTUCES

Vous pouvez apporter une note de fraîcheur et de légèreté à ce plat très gourmand en le servant avec une salade verte à la vinaigrette, plutôt qu'avec des frites.