



Le welsh

Recette pour 2 à 4 personnes. Préparation : 5 min. Grill : 10 min.

Ingrédients

Cheddar : 300 à 400 g
Bière ambrée ou brune : 25 cl
Pain de mie : 4 à 6 tranches
Sauce Worcestershire

Matériel

un couteau
une casserole
une cuillère en bois
un plat à gratin



Réalisation > la préparation

1. Réserver 5 cl de bière à part.
2. Faire fondre le cheddar coupé en dés avec les 20 cl de bière de la bouteille dans une casserole. Bien lisser le tout.
3. Disposer les tranches de pain de mie côte à côte sur tout le fond du plat.
4. Verser les 5 cl réservés de bière sur toutes les tranches, pour les imbiber.
- vous pouvez profiter de cette étape pour éventuellement étaler une fine couche de moutarde sur les tranches de pain de mie, mais attention à ne pas les dégrader car elles sont fragiles une fois imbibées d'un peu de bière -
- vous pouvez aussi déposer des tranches de jambon sur le pain de mie avant de recouvrir de cheddar fondu -
5. Napper les tranches de pain de mie avec la crème de cheddar. Bien répartir le tout dans le plat. Verser éventuellement quelques gouttes de sauce Worcestershire ou de Tabasco sur le dessus.

Réalisation > le grill

6. Placer sous le grill pour environ 10 minutes.
7. Servir bien chaud, dès la sortie du four.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com