Welsh

Le Welsh qui nous vient d'Irlande est une entrée ou un plat du soir à base de Cheddar et de bière. Il est très apprécié dans les brasseries du Nord. Au Royaume uni son nom complet est Welsh rarebit.

Difficulté	Temps de préparation	coût	Temps de cuisson
1/5	15 mn	1/5	15 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

4 tranches de pain de campagne
600 à 800 gr de Cheddar
2 c à soupe de moutarde
600 ml de bière
4 tranches de jambon blanc
4 œufs bio
Poivre

La recette:

1- Oter la croute des tranches de pain. Placer sous le gril du four ou au grille-pain rapidement. Réserver.

2- Verser la moitié de la bière dans une casserole à fond épais; porter à ébullition et ajouter le cheddar râpé ou coupé en petits dés. Laisser fondre à feu doux tout en remuant. Incorporer la moutarde et mouiller peu à peu avec le reste de bière, poivrer.

3- Placer les tranches de pain dans des poêlons individuels, couvrir d'une tranche ou d'une demi-tranche de jambon, verser la préparation au cheddar. Ajouter par-dessus un œuf et enfourner pour quelques minutes sous le gril du four.

4- Accompagner d'une salade verte et éventuellement de frites

Les conseils du chef:

Jambon et oeufs sont facultatifs puisque la recette d'origine n'en comporte pas.
Pour une cuisson à point des oeufs au plat, les cuire dans une poêle à part et les ajouter sur chaque plat au moment du dressage.

Les conseils du sommelier:

La bière utilisée pour la recette ou un vin blanc d'Alsace

Notes :----------