

« LES RECETTES DE MURIELLE »

Le welsh

Pour 4 gourmets - 20 minutes de préparation - 10 minutes de cuisson

Ingrédients :

500 g de cheddar à burger - 4 grosses tranches de pain de campagne épaisses - 4 tranches de jambon blanc - 33 cl de bière ambrée ou brune - 4 càc. de moutarde forte - 4 oeufs

Préparation :

Disposez les tranches de pain dans un plat à gratin pouvant contenir tout le pain ou des plats individuels.

Mouillez le pain avec un peu de bière, tartinez chaque tranche avec de la moutarde et recouvrez d'une tranche de jambon.

Faites fondre le cheddar râpé dans le reste de bière jusqu'à l'obtention d'une belle crème de fromage.

Napez les tranches de pain avec cette préparation et passez le tout au four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes.

Juste avant de sortir le gratin, faites cuire les œufs au plat et disposez-les sur le gratin.

Suggestions :

- Accompagnez ce welsh d'un bon plat de frites et d'une bonne bière ambrée.
- C'est une recette antigaspi, un plat idéal pour utiliser du pain un peu rassis.



Le M_ogasin

1 rue Principale, 67140 SAINT-PIERRE

contact@fermehaag.com

03.67.17.98.67

Recette n° 3