

# Le Welsh du Ch'Nord – (Revisité)

Origine : pays de galles (Welsh Rarebit, la famine au XIX siècle)



Pain, moutarde, bière



Jambon, cheddar avant fondue



Sorti du four

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 à 15 min à TH 7



1 baguette



2 jambons blancs



4 lames cheddar



Moutarde douce



25cl bière douce



2 PDT



Worcestershire



2 càc de farine



25g de beurre



Salade mesclun

## Préparation

1. Choisir un ramequin par convive, pouvant contenir de 1 à 4 tranches de pain à plat.
2. Préchauffer le four à TH 7 – 210°C.
3. Faire bouillir 1 PDT par convive entre 20 et 30 min suivant leur grosseur puis les peler.
4. Découper le pain en tranches de 2 cm d'épaisseur.
5. Tartiner les tranches avec de la moutarde douce, pour ne pas altérer le goût du cheddar.
6. Disposer les tranches au fond de chaque plat (ou 1 si petit ramequin)
7. Humidifier chaque tranche avec 1 càs de bière (Les Gallois utilisent de la guinness)
8. Placer une tranche de jambon par-dessus le pain (Cela s'appelle le Welsh double)
9. Dans une casserole, mettre la bière restante, cheddar, 1 càc worcester sauce, beurre et farine.
10. Remuer jusqu'à ce que le cheddar soit bien fondu, et que le tout soit bien onctueux.
11. Verser le mélange fondu sur chaque ramequin.
12. Mettre au four entre 10 et 15 min, en surveillant la coloration.
13. Servir avec une salade mesclun légèrement assaisonnée et les pommes de terre (ou frites !)

Option : On peut aussi rajouter sur chaque plat 1 œuf au plat. (C'est le Welsh complet)

N 1 : Se sert en plat individuel. Ici j'ai utilisé des petits ramequins (1 tranche de pain)

\*\*\* 02 août 2020 \*\*\*