



# Welsh

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers

Préparation | 30 min

Cuisson | 10 min

## INGRÉDIENTS

- 400 g de cheddar
- 4 tranches de jambon
- 4 tranches de pain (pain de campagne ou pain de mie)
- 4 œufs
- 2 cuil à soupe de moutarde
- 16 cl de bière blonde
- Poivre

Dans une casserole, faire fondre le cheddar coupé en morceaux avec la bière et la moutarde. Bien mélanger pour obtenir une pâte bien lisse. Poivrez, pas besoin de saler (le cheddar est déjà bien salé).

Dans une cassole individuelle, déposez une tranche de pain de mie toastée, arrosez légèrement de bière.

Puis déposer des morceaux de jambon, de manière à recouvrir le pain.

Recouvrez de sauce au cheddar, de manière à recouvrir entièrement le jambon.

Faire gratiner pendant 10 min dans un four préchauffé à 200 °C.

Déposez dessus un œuf au plat, du bacon grillé.

Servez accompagné d'une portion de frites et de salade ou d'endives (pour rester dans le Nord).

Si vous n'avez pas de cassole individuelle, utilisez un plat à gratin.

Pour une version plus light, enlevez les frites.