

Recette Authentique : Le Welsh au Maroilles façon Estaminet

Présentation

- Le Welsh au Maroilles est un plat emblématique des estaminets du Nord, comme 'Au Vieux de la Vieille'.
- Cette recette généreuse allie le fondant du cheddar à la puissance du Maroilles pour un résultat typique et réconfortant.
- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 1 personne)

- 1 tranche épaisse de pain de campagne
- 1 tranche de jambon blanc de qualité
- 150g de Cheddar râpé
- 50g de Maroilles coupé en petits dés
- 5cl de bière blonde du Nord
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- 1 œuf frais
- Poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Un plat à Welsh individuel en grès
- Une petite casserole
- Un four avec fonction grill

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four en mode grill à 200°C.
- Faites griller légèrement la tranche de pain et placez-la au fond du plat à Welsh.
- Recouvrez le pain avec la tranche de jambon.
- Dans une casserole, faites fondre le Cheddar et le Maroilles avec la bière à feu doux en remuant constamment jusqu'à obtenir une crème homogène.

- Incorporez la moutarde et une pincée de poivre à la préparation fromagère.
- Versez le mélange fondu sur le pain et le jambon dans le plat.
- Enfournez pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et bouillonnant.
- Pendant ce temps, faites cuire l'œuf au plat à la poêle.
- Sortez le plat du four, déposez délicatement l'œuf au plat sur le dessus et servez immédiatement.

Conseils de dégustation

- Servir impérativement avec des frites fraîches maison pour saucer le fromage.
- Accompagner d'une petite salade verte avec une vinaigrette légère pour équilibrer le gras.
- Déguster avec une bière artisanale blonde ou ambrée pour respecter la tradition des estaminets.