

Recette Traditionnelle du Welsh Rarebit Lillois

Présentation

- Le Welsh est le plat emblématique des estaminets lillois.
- Il s'agit d'une généreuse tranche de pain imbibée de bière, recouverte de cheddar fondu et gratinée au four.
- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Portions : 1 personne

Ingrédients nécessaires

- 200g de cheddar de qualité (râpé ou coupé en petits dés)
- 1 tranche épaisse de pain de campagne
- 5 cl de bière blonde du Nord
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- 1 tranche de jambon blanc (optionnel)
- 1 œuf (pour le Welsh complet)
- Une pincée de poivre du moulin

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four en mode grill à 200°C.
- Faites griller légèrement la tranche de pain au grille-pain ou au four.
- Placez le pain dans un plat individuel allant au four (en terre cuite idéalement).
- Si vous utilisez du jambon, déposez la tranche sur le pain.
- Dans une casserole, faites fondre le cheddar avec la bière à feu doux en remuant constamment.
- Une fois le mélange homogène et crémeux, ajoutez la moutarde et le poivre.
- Versez la préparation au fromage sur le pain.
- Enfournez pendant 10 à 12 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 l'œuf au plat sur le dessus et servez immédiatement avec des frites fraîches.

Conseils du chef

- Utilisez une bière blonde locale pour respecter la tradition lilloise.
- Ne salez pas la préparation, le cheddar est déjà naturellement salé.
- Pour une version plus relevée, vous pouvez ajouter quelques gouttes de sauce Worcestershire dans le mélange de fromage.