

Recette Traditionnelle du Welsh Complet Lillois

Ingrédients (pour 1 personne)

- 200g de cheddar (vieilli de préférence)
- 1 tranche de pain de mie épais
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 œuf
- 2 cl de bière blonde du Nord
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- Poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Un caquelon individuel (ou plat allant au four)
- Une râpe à fromage
- Une poêle
- Un four avec fonction grill

Étapes de préparation

- Préchauffer le four en mode grill à 200°C.
- Faire griller légèrement la tranche de pain de mie au grille-pain.
- Placer le pain au fond du caquelon, puis recouvrir avec la tranche de jambon.
- Dans une casserole, faire fondre le cheddar râpé avec la bière et la moutarde à feu doux en remuant constamment jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Verser le mélange fondu sur le pain et le jambon dans le caquelon.
- Enfourner pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et bouillonnant.
- Pendant ce temps, cuire l'œuf au plat dans une poêle avec un filet d'huile.
- Sortir le caquelon du four, déposer délicatement l'œuf au plat sur le dessus et servir immédiatement.

Conseils de dégustation

- Accompagner impérativement de frites fraîches maison pour une expérience authentique.
- Servir avec une petite salade verte pour apporter de la fraîcheur et équilibrer le gras.

- Ne pas ajouter de sel dans la préparation, le cheddar étant naturellement salé.
- Déguster bien chaud dès la sortie du four.