

Recette du Welsh Traditionnel (Style Lillois)

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 300g de Cheddar râpé (ou en dés)
- 5cl de bière blonde de caractère (type bière du Nord)
- 2 tranches de pain de mie épais
- 2 tranches de jambon blanc
- 2 œufs frais
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- Poivre du moulin (sel facultatif car le fromage est déjà salé)

Matériel nécessaire

- 2 ramequins individuels allant au four (ou poêlons en terre cuite)
- Une petite casserole
- Un grille-pain
- Une spatule en bois

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four en mode grill à 200°C.
- Faites griller légèrement les tranches de pain de mie au grille-pain.
- Dans une casserole à feu doux, faites fondre le Cheddar avec la bière en remuant constamment.
- Une fois le mélange homogène et crémeux, ajoutez la moutarde et un tour de poivre.
- Disposez une tranche de pain de mie au fond de chaque ramequin, puis recouvrez avec une tranche de jambon.
- Versez la préparation au fromage fondu sur le jambon.
- Cassez un œuf sur le dessus de chaque ramequin.
- Enfournes pendant 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré et le blanc de l'œuf cuit.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement à la sortie du four, le Welsh doit être dégusté très chaud.
- Accompagnez traditionnellement avec une portion de frites fraîches et une petite salade verte pour équilibrer.

- Pour une variante, vous pouvez ajouter une touche de sauce Worcestershire dans le mélange de fromage.