

Le Welsh

Le welsh est un plat traditionnel du Nord de la France, même si comme son nom l'indique, il est à l'origine gallois.

Pour une personne :

- 200 gr de Cheddar
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de bière (brune de préférence)
- 1 tranche de pain
- 1 tranche de jambon
- 1 œuf
- poivre noir

Préchauffer le four à 180C.

Faire fondre le Cheddar dans un poêlon. Quand il commence à devenir liquide, ajouter la moutarde et la bière.

Disposer la tranche de pain au fond d'un ramequin avec le jambon par dessus.

Napper le tout avec le Cheddar fondu.



Passer 10 minutes au four à 180C

Cuire l'œuf au plat et disposer sur le ramequin à la sortie du four, après avoir poivré.

Servi traditionnellement avec des frites.

Truc : pour éviter que le pain ne devienne tout mou, le griller avant.

La recette ci-dessus est la recette traditionnelle, on peut évidemment y ajouter des choses (je verrais bien des tranches de cornichons par exemple).



Hyper facile, hyper rapide, et délicieux.

Bon appétit !