



Tartines et sandwichs
Welsh rarebit



25 min 10 min 15 min **0** **598**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
welsh rarebit**

400 g **Cheddar**
10 cl **Bière**
8 tranche(s) **Pain de mie**
4 tranche(s) **Jambon cuit**
2 c. à café **Moutarde**
5 g **Beurre**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Faire griller les tranches de pain de mie au four, réserver.
- 3 Râper le Cheddar et le réserver.
- 4 Mettre la bière dans une casserole et la faire chauffer sur feu moyen.
- 5 De que la bière devient mousseuse, ajouter petit à petit le Cheddar et la moutarde.
- 6 Mélanger bien à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
- 7 Beurrer le plat à four et disposer les tranches de pain de mie grillées.
- 8 Mettre le jambon sur les tranches de pain de mie.
- 9 Napper de fromage fondu à la bière.
- 10 Enfourner et faire cuire pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien grillé.
- 11 Servir le Welsh Rarebit très chaud, dès la sortie du four.