

Welsh rarebit

écrit par Pariseyn | 12 juillet 2017



Aussi appelé « welsh rabbit » au Royaume-Uni, ou simplement « welsh » dans le nord de la France, ce croque gallois est un cousin de notre croque-monsieur, en principe sans jambon, ni œuf, mais certains ajoutent l'un ou l'autre. Quand il y a un œuf, il s'appelle « buck rarebit ». A vous de voir... Certains font une sauce béchamel avec beaucoup de fromage et déposent sur le pain des chapeaux de champignons de Paris aillés ou une tranche de jambon ou une marmelade de poivron (Jamie Oliver) avant de napper de sauce et de faire gratiner.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 tranches de [pain de mie](#)

500 g de Chester ou de Cheddar

100 ml de bière brune

1 cuillère à café de moutarde en poudre (Coleman's®)

1 cuillère à café de sauce Worcestershire®

Poivre du moulin

Râper le fromage et le faire fondre doucement dans une casserole à fond épais.

Ajouter la bière, la sauce Worcestershire et une cuillère à café de moutarde en poudre. Poivrer. Remuer continuellement sans laisser bouillir pendant 10 à 15 minutes pour faire réduire. Retirer du feu quand la consistance voulue est atteinte.

Préchauffer le four en position gril à 275°C, avec la grille

en position 4 (la plus haute dans le four).

Toaster les tranches de pain au grille-pain et les déposer sur une plaque allant au four revêtue de papier aluminium.

Tartiner généreusement les tranches de pain avec le fromage fondu.

Enfourner jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

Servir sur assiette et déguster avec une bière anglaise, des frites et de la salade verte.