

La Recette Du Welsh Rarebit

Si vous avez faim, froid ou en cas de fatigue, rien ne vaut ce croque-monsieur à l'anglaise !!!

Recette pour quatre tranches

Ingrédients

- ✓ 25g de beurre
- ✓ 25g de farine
- ✓ 100ml de bière brune (si possible anglaise !!!)
- ✓ 150g de fromage anglais de type Cheddar râpé
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 1 cuillère à café de moutarde (si possible anglaise !!!)
- ✓ 4 cuillères à café de sauce Worcestershire (facultatif)
- ✓ 1 pincée de poivre de Cayenne (facultatif)
- ✓ 4 tranches épaisses de pain ou du pain de mie complet pour sandwiches
- ✓ poivre noir fraîchement moulu

Méthode

- ✓ Préchauffez le four à feu élevé.
- ✓ Faire fondre le beurre dans une casserole antiadhésive et ajouter la farine. Cuire à feu doux pendant 30 secondes, en remuant constamment. Ajouter lentement la bière. Laisser mijoter pendant 2-3 minutes, en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse et lisse.
- ✓ Ajouter le fromage, le jaune d'œuf, la moutarde, la sauce Worcestershire et le poivre de Cayenne (facultatif). Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu, en remuant constamment. Assaisonner avec du poivre noir fraîchement moulu et laisser refroidir.
- ✓ Placez le pain sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium, les griller sur chaque côté jusqu'à ce qu'ils deviennent brun doré. Étendre la sauce au fromage en couche épaisse sur le pain, en vérifiant que les tranches soient complètement recouvertes de sorte que les bords ne brûlent pas. Retour au grill pendant 20-30 secondes plus jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et faisant des bulles.

Bon appétit et bonne lecture !!!

letempsduncroqueroman.fr