

## La Welsh des ch'tis



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*C'est une recette que j'ai trouvée et testée via une certaine marque de bière !*

### Ingrédients

- pain - 1 tartine par personne (moi je prends dans mon pain une grosse tranche)
- 10 g de beurre
- 25 cl de bière ambrée style la jenlain
- 80 g de cheddar le fromage style burger
- 50 g de gruyère râpé
- 1 tranche de jambon blanc /personne
- un peu noix de de muscade "selon le goût"
- 2 œufs

### Préparation

- 1 Poêler les deux tranches de pain dans la noisette de beurre
- 2 Faire chauffer la bière et y incorporer le cheddar coupé en petits morceaux. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une crème onctueuse, puis y rajouter une pincée de noix de muscade
- 3 Dans un plat allant au four, déposer les tranches de pain, mettre le jambon blanc sur chacune d'elle, recouvrir du cheddar fondu
- 4 Mettre le gruyère râpé par dessus et passer au four entre 15 et 20 mn pour gratiner
- 5 On fait cuire légèrement les œufs sur le plat et on serre le welch avec un œuf sur le dessus accompagné ou de frites pour un repas du midi ou d'une salade bien craquante pour le soir. A vous de voir.

Proposé par



**clomazu**

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne,(7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré,étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

