

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **WELSH RAREBIT**

**Pour 2 personnes :**

**50g beurre - 4 tranches de pain de mie écroutées - 20g de cheddar - 20cl bière blonde - 1cà moutarde - 2 jaunes d'oeufs - poivre -**

**Fondre le beurre dans une grande poêle et faire dorer les tranches de pain de mie sur chaque face. Les égoutter sur du papier absorbant.**

**Préchauffer le four à 250° (th.8-9).**

**Râper le fromage à la râpe à gros trous. Les mettre dans une casserole en ajoutant la bière, la moutarde et 1 pincée de piment doux. Chauffer sans laisser bouillir en remuant environ 5 à 6 minutes. Incorporer les jaunes d'oeufs hors du feu et rectifier l'assaisonnement en goûtant. (Si la pâte est trop épaisse ajouter un peu de bière en chauffant légèrement). Beurrer un plat à gratin. Disposer les tranches en les faisant se chevaucher. Napper la préparation au fromage. Enfourner et cuire 4 minutes. Servir! (Avec une salade verte par exemple).**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr