



## *Welsh rarebit*



### **Ingrédients** (pour 2 personnes) :

- 350g de cheddar
- 2 tranches de pain de campagne (ou un peu plus)
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 cs de moutarde
- 8 cl de bière blonde

Préchauffez le four sur th7 210°C.

Coupez le cheddar en petits morceaux. Faites le fondre sur feu doux en le remuant souvent avec une cuillère en bois. Le fromage doit devenir nappant sur la cuillère. Quand il est prêt, ajoutez la bière et la moutarde, mélangez bien.

Pendant ce temps, disposez au fond des plats à oeufs, les tranches de pain. J'ai mis un peu plus qu'une tranche par personne, j'ai couvert toute la surface du plat avec le pain. Disposez une tranche de jambon sur le dessus. Nappez avec le fromage et faites réchauffer au four quelques minutes en surveillant, le fromage ne doit pas durcir.

Mangez bien chaud avec une assiette de frites.