

# Le welsh rarebit du Bistro

---

Le welsh, aussi appelé welsh rabbit ou welsh rarebit est un plat d'origine galloise, à base de cheddar fondu . il est présent à la carte depuis 40 ans

Dans la même idée que la tartiflette, le welsh apparaît dans les années 70 .Chacun a sa recette et elle évolue beaucoup d'une brasserie à une autre. Typiquement, il était servi dans les brasseries de la Côte d'Opale. Il arrive à la carte de l'Auberge du Forgeron dans les années 80. Depuis , la recette n'a pas presque pas changé et c'est François en cuisine (35 ans de présence) qui la réalise tous les jours. Le seul changement que nous avons apporté depuis que ce plat est devenu à la mode, est que nous n'utilisons plus une bière brune. Nos clients ne comprenaient pas que notre welsh ne soit pas très orange mais un peu brun !

Vous verrez que notre welsh a du caractère. Ce n'est pas que du cheddar fondu dont beaucoup se contentent, hélas. Il est travaillé avec une bière de garde, une moutarde forte et la sauce worcester.



ingrédients pour 4 personnes :

800gr de cheddar (en morceaux ou rappé), 2dl de bière ambrée ou tripple, 4 tranches de jambon à l'os (il est fait maison au Bistro), 4 toasts, 2 belles cuillères à soupe de moutarde forte, 1 cuillère à soupe de Worcester sauce, poivre au moulin



Tartinez les toasts de moutarde.

Verser les  $\frac{3}{4}$  de la bière dans un poêlon ou une casserole et ajouter la cuillère à soupe de moutarde.



Faites chauffer, mélangez l'ensemble de façon homogène et ajoutez le cheddar au fur et à mesure. Si l'appareil est trop épais, ajoutez le reste de bière. (la consistance peut évoluer selon le type de cheddar). En fin de cuisson, ajoutez la sauce worcester.

Recouvrez chaque toast de jambon à l'os ( avec le confinement, mon supermarché n'en avait pas et un jambon de bonne qualité fera l'affaire), verser l'appareil dessus et mettre gratiner au four à 200 degrés. Servir accompagné de frites et d'une bonne bière du Nord. Bon appétit

