



Croque Welsh



préparation
5 minutes



Ingrédients

10 tranches de pain de mie sans croustille
10 tranches de cheddar
100 gr cheddar râpé
3 tranches de jambon blanc
1 bière ambrée
2 c.à.s de moutarde

Pour un repas complet :
4 oeufs

*Se mange chaud, froid ou tiède.
Pour l'apéro ou en repas complet avec une
salade.*

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et poser le Cubicubes sur une grille perforée.
2. Parsemer le fond du moule avec le cheddar râpé.
3. Recouvrir de 5 tranches de pain, tartiner de moutarde (quantité en fonction de vos goûts), puis déposer 5 tranches de cheddar, les tranches de jambon et de nouveau 5 tranches de cheddar.
4. Terminer avec 5 tranches de pain préalablement imbibées de bière.
5. Enfourner 25 à 30 minutes selon votre four.

Pour un repas complet :

1. Au moment de servir et faire cuire 4 oeufs sur le plat
2. Couper le en 4 et mettre un œuf sur chaque part servir avec une salade (il y aura une ligne bonus pour le plus gourmand).

