

Croque tablette façon welsh

Ingrédients :

- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- 2 oeufs
- 80 g de cheddar
- 50 ml de bière
- 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- 2 tranches de jambon découenné
- 150 ml de lait écrémé

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Battez les œufs avec le lait, salez, poivrez et ajoutez une cuillère à café de moutarde.

Dans une casserole, faites fondre le cheddar à feu doux en ajoutant la bière petit à petit et sans cesser de remuer puis une cuillère à café de moutarde.

Mettez un peu de mélange lait/œufs dans le fond du moule tablette ou d'un moule carré en silicone.

Placez 4 tranches de pain de mie pour recouvrir le fond du moule.

Ajoutez les tranches de jambon de manière à recouvrir l'ensemble, ajoutez le cheddar fondu.

Placez les 4 autres tranches de pain pour recouvrir et versez le reste du mélange lait/œufs.

Enfournez pour 25 à 30 minutes.

Démoulez et dégustez bien chaud accompagné d'une salade.

<http://philomavie.blogspot.com>