

LA RECETTE *du* LUNDI



tartine irlandaise cheddar & bière brune saint joseph

plat



INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain de campagne
- 4 tranches de jambon
- 250 g de cheddar râpé
- 1 c. à soupe de moutarde
- 15 cl de bière brune Saint Joseph
- 1 c. à soupe de farine (optionnel)

 Pour 4 tartines



PRÉPARATION :



- Griller le pain
- Faites toaster les tranches de pain dans un grille-pain ou au four.
- Tartiner et garnir
- Ajoutez une fine couche de moutarde sur chaque tranche.
- Disposez une tranche de jambon pliée sur le dessus.
- Préparer la sauce cheddar
- Faites fondre le cheddar à feu doux en remuant sans arrêt.
- Lorsque le fromage devient crémeux, versez la bière petit à petit.
- 🖐️ Si le mélange est trop liquide, ajoutez une cuillère de farine pour l'épaissir.
- Monter les tartines
- Étalez généreusement la préparation fromage-bière sur chaque tartine.
- Passage au four
- Enfournez à 180°C pendant 8 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

