

Welsh



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------|--------------|
| - CHEDDAR | 200g |
| - GUEUZE | 12.5 cl |
| - BAGUETTE (S) | 1 |
| - MOUTARDE | 1/2 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Râpez le cheddar.
- Dans un récipient, mélangez la bière, la moutarde, sel et poivre. Laissez reposer.
- Faites griller des tranches de baguette (1 cm d'épaisseur).
- Faites tremper 1 seconde de chaque côté ce croûton de pain dans le mélange à la bière.
- Placez-le au fond de la spatule à raclette et saupoudrez de cheddar râpé.
- Faites fondre dans l'appareil à raclette.

Ce plat peut également être réalisé en quantité plus grande dans un plat à gratin et placé au four.

Remarque:

Avec une raclette de fromage