Intitulé du plat	Type de plat
Welsh ou croque gallois	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
cheddar	gr	800
bière	cl	25
Pain non tranché	pc	1
Jambon (tranche épaisse)	pc	4
œufs	pc	4
moutarde	C à s	5
poivre		pm
beurre	gr	20
Sauce Worcestershire		pm

variante

Humecter de quelques gouttes de bière chaque tartine.
Badigeonner les tartines de moutarde.

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Râper ou Couper le cheddar en petits cubes. • Découper 4 tranches de pain épaisses. • Déposer les tartines sur plats individuels, légèrement beurrés. • Poser sur chaque tartine une tranche de jambon. • Faire ondre le cheddar en mélangeant avec une spatule sans ajouter de m. g. • Quand la consistance est homogène et nappante : Ajouter la bière, continuer à mélanger, sans arrêt de façon à bien incorporer. • Une fois homogène, onctueux, ajouter la moutarde, un peu de poivre. • Napper les tartines. • Enfourner et dorer à 210°C. • Cuire les 4 œufs au plat dans une poêle *Finition et accompagnement :* • Sortir du four doré, tourner un coup de moulin à poivre, placer un œuf au plat sur le dessus. *Garniture :* • Salade et/ou frites. • Sauce Worcestershire.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo