



# WELSH RAREBIT



biocoop



# WELSH RAREBIT



## DIFFICULTÉ



POUR  
4 PERSONNES



PRÉPARATION  
15 MIN



CUISSON  
5 MIN

**INGRÉDIENTS :** 4 tranches de pain de mie, 200 g de cheddar, 50 ml de bière blonde, **1 cs de moutarde Biocoop**, **50 g de beurre demi-sel Biocoop**, 1 jaune d'œuf, sel, poivre

- 1** Faire dorer les tranches de pain de mie à la poêle dans du beurre fondu. Égoutter chaque tranche de pain sur du papier absorbant.
- 2** Râper le cheddar et mettre dans une casserole avec la farine, la moutarde et la bière. Chauffer à feu doux sans cesser de mélanger, la préparation doit devenir lisse.
- 3** Retirer du feu et incorporer le jaune d'œuf en fouettant.
- 4** Poser chaque tranche de pain dans un plat allant au four. Recouvrir de préparation au cheddar et faire dorer pendant 1 à 2 min sous le grill du four. Déguster aussitôt.

biocoop

Retrouvez la liste  
des magasins Biocoop  
sur le site [www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)

Vous avez des questions  
sur Biocoop, sur un produit ?  
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel  
gratuits

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 03/2022.

