

Buck Rarebit – au Cheddar



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 225 g [Cheddar](#) rapé
8 tranches de mie de pain
8 oeufs
2 oignons
sel, cayenne

Préparation

Râpez le fromage. Hachez les oignons. Mélangez fromage et oignons. Pochez les oeufs dans de l'eau vinaigrée. Epongez-les sur une serviette. Rôtissez les toasts. Etalez sur chacun le fromage mélangé aux oignons. Salez, poivrez. Dans un plat, grillez légèrement au four jusqu'à fonte du fromage (15 minutes). Déposez un oeuf sur chaque toast garni, une prise de cayenne sur chaque, et une pincée de fromage. Servez sans gratiner.

Une autre recette de cuisine facile au Cheddar :

- * [Welsh Rarebit – au Cheddar, recette](#)
- * [Buck Rarebit – au Cheddar, recette](#)
- * [Courgettes farcies au Cheddar, recette](#)
- * [Poireaux sauce à l'Anglaise – au Cheddar, recette](#)
- * [Cheese-Burger au Cheddar fermier, recette](#)
- * [Crème au vieux Cheddar fermier, recette](#)
- * [Gratin de macaronis au jambon et vieux Cheddar fermier, recette](#)
- * [Jambon au Cheddar râpé, recette](#)
- * [Rarebit fantaisie au Cheddar, recette](#)
- * [Salade au fromage blanc et au Cheddar, recette](#)
- * [Soufflé au Cheddar, mode Kentucky, recette](#)

RECETTE CHEDDAR – recette au Cheddar – [RECETTE CHEDDAR](#)