

Rarebit fantaisie au Cheddar



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes

Ingrédients

100 g [Cheddar cheese](#)
8 tranches de pain de mie
50 g beurre
1 oignon
2 oeufs
50 g olives noires
1 cuillère de concentré de tomates
sel, poivre, curry



Préparation

Dénoyotez les olives, hachez-les. Mondez les tomates, épépinez et concassez-les. Grillez sur les deux faces les tranches de pain de mie. Hachez finement les oignons. Faites-le tomber à blanc dans le beurre. Ajoutez le concentré de tomates, les olives. Laissez mijoter 10 minutes minimum, en remuant à la spatule. Assaisonnez : sel, poivre, curry. Ajoutez alors le fromage en continuant de remuer, soit sur un feu très doux, soit au bain-marie, jusqu'à fonte complète (15 minutes). Battez les oeufs. Incorporez-les hors du feu au mélange en battant énergiquement. Servez tel quel.