

Somerset rarebit



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
25 minutes

Ingrédients

450 g Cheddar
225 g oignons
20 g beurre
10 cl pale-ale
4 tranches de pain
de mie
12 g féculé
sel, cayenne
sauce anglaise

Préparation

Egalisez, écroûtez et toastez les tranches de pain de mie. Emincez les oignons. Râpez le Cheddar. Dans la casserole, versez le pale-ale avec la féculé en pluie et le fromage râpé. Dissolvez le tout à feu doux en remuant constamment avec la spatule. Assaisonnez. Durant ce temps, faites tomber les oignons à la poêle dans du beurre en veillant à ce qu'ils ne blondissent pas trop. Rangez les toasts dans le plat à four. Versez la moitié des oignons sur les croûtes, puis nappez avec le fromage fondu; disposez enfin le reste des oignons. Assaisonnez d'un peu de sel et d'une pincée de cayenne. Glacez rapidement à la voûte du four très chaud (280°).