

3 ingrédients = 1 recette

Le welsh de Marie-Claude par... **JULIE ANDRIEU**

On ne présente pas Julie Andrieu, icône de l'émission « Fourchette et sac à dos » ou des « Carnets de Julie ». C'est aussi un auteur prolifique d'ouvrages de cuisine dont le dernier, « Les Carnets de Julie, tome 2 », vient de paraître. **Par Clotilde Chevaillier**

Réalisation :

POUR 4 PERSONNES > PRÉPARATION 5 MIN
> CUISSON 15 MIN

> DIFFICULTÉ : 🍴🍴🍴

> BUDGET : 💰💰💰

1 Faites chauffer le gril de votre four. Toastez les tranches de pain.

2 Versez la bière dans une casserole et faites-la réduire de moitié. Râpez ou hachez le cheddar et ajoutez-le à la bière. Ne cessez pas de remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.

3 Posez les tranches de pain dans un plat à four, arrosez du mélange et passez 3 à 5 minutes sous le gril. Servez accompagné de sauce Worcestershire et d'une salade verte ou de frites.



Recette extraite
des « Carnets de
Julie, tome 2 »,
éd. Alain Ducasse.

Liste des courses :

- 1** 4 grandes tranches de pain de mie
- 2** 150 g de cheddar
- 3** 25 cl de bière ambrée



<< Vous pouvez ajouter une pincée de carvi dans la bière ou 4 feuilles de sauge. Pour vous assurer de la réduction de la bière, mesurez-la après évaporation. >>