

Welsh revisité à ma façon
en m'inspirant d'une recette de Philippe Etchebest

Pour 3 ou 4 gourmands :

Faites dorer quelques croûtons de pain de mie dans du beurre. Réservez.

Cuire une tige de poireaux dans de l'eau salée, l'égouttée, puis l'enroulez dans une tranche de jambon.

Pour la béchamel : 50 g de beurre, 50 gr de farine, 25 cl de bière blonde, 20 cl de crème liquide que j'ai fait tiédir dans une casserole.

Faites fondre votre beurre dans une casserole, ajoutez la farine, remuez, puis liez avec la bière, puis ajoutez la crème. Ajoutez un peu de muscade, un peu de sel, un peu de poivre. Remuez. Ajoutez 250 gr de maroilles (pour moi du tartiflon). Laissez fondre en remuant avec le fouet.

Dans 3 ou 4 petits plats à gratin individuels déposez des tranches de roulé au jambon avec quelques petits dés de jambon tout autour, puis parsemez de croûtons. Versez la béchamel, parsemez de fromage râpé, puis faire gratiner au four.

Pendant ce temps préparez des œufs pochés. A la sortie du four déposez un œuf poché au centre de chaque plat, puis parsemez de fines tranches de jambon type Bayonne.

*je n'ai pas utilisé de lait pour la béchamel, juste de la bière et de la crème.