TARTINE FAÇON WELSH



Ingrédients

- **Fricawelsh**
- Pain de campagne
- Cheddar
- Fond de bœuf
- Bière brune ou eau pétillante
- Fond de bœuf
- Oignons
- Sel / Poivre



Étapes de préparation

ÉTAPE 1

Dans une casserole, faire suer un oignon et une gousse d'ail dans un peu de matière grasse. Mouiller avec du fond de bœuf. À ébullition ajouter en pluie de la farine tamiser jusqu'a obtenir la consistance souhaitée.

ÉTAPE 2

Dans une deuxième casserole, faire fondre du cheddar avec un petit peu de bière brune ou d'eau mélangée à du fond de bœuf.

ÉTAPE 3

Faire dorer les fricawelsh à la poêle dans un peu de matière grasse.

ÉTAPE 4

Dresser le tout sur une belle tranche de pain de campagne en tartinant ladite tartine de sauce brune, en mettant les boulettes et enfin napper le tout de cheddar fondu.

Bon appétit !

ESPRI RESTAURATION Le talent partagé