

Welsh au saumon fumé et maroilles



Il y a quelques années, je suis tombée sur une délicieuse recette en regardant feu l'émission 100% Mag' sur M6: un welsh au saumon fumé et au maroilles. Je l'ai immédiatement recopiée et rapidement testée. Heureusement car aujourd'hui l'émission est introuvable sur Internet.

Si vous ne connaissez pas encore le [Welsh](#), il s'agit habituellement d'un plat gallois à base de pain, de cheddar fondu et de jambon (sorte de croque gallois) qui est souvent servi dans les brasseries du Nord.

Ici il est revu en version ch'ti avec du maroilles, de la bière (si possible du Nord ou de Belgique) et du saumon.

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

10 cl de bière ; 4 tranches de pain complet ; 20 cl de crème liquide ; 4 tranche de saumon fumé ; 1 maroilles coupé en

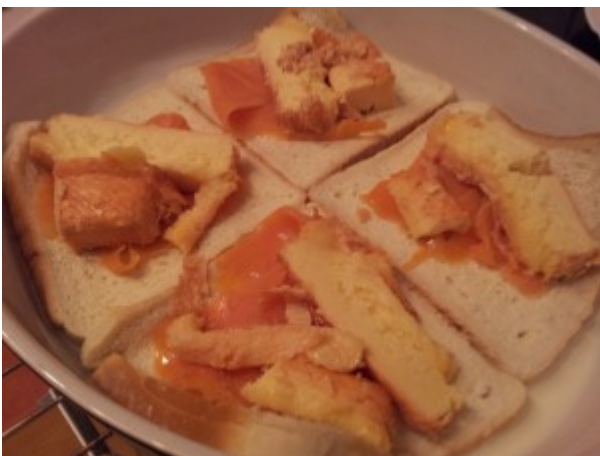
tranches.



Versez 5 cl de bière dans le fond d'un petit plat à gratin.

Placez 4 tranches de pain de mie complet dans le fond du plat – dans la recette originale, il est conseillé d'enlever la croûte du pain mais vous pouvez la garder, le résultat sera tout aussi délicieux.

Ajoutez le filet de crème liquide (20 cl). Recouvrez d'une tranche de saumon fumé puis de tranches de maroilles.



Mettez le plat au four à 160°C pendant 15 minutes.

Croque-monsieur au bacon et reblochon



J'ai de nouveau trouvé cette recette de croque-monsieur au bacon et reblochon [sur Pinterest](#). Le lien vers le site ne fonctionne plus mais vous pouvez y accéder directement [ici sur le site de Payette Cuisine](#). J'ai légèrement modifié la recette en fonction de mes envies, en remplaçant l'Amora par de la crème fraîche. *Pour 4 croques*

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

8 tranches de pain de mie à la farine complète ; 4 tranche de reblochon ; 8 tomates séchées ; 4 c. à s. de crème fraîche ; 6 tranches de bacon ; gruyère râpé

Préchauffez votre four à 200°C.

Disposez les tranches de pain sur une plaque à pâtisserie. Sur 4 d'entre elles, tartinez de la crème fraîche, ajoutez les tomates séchées, le bacon et le reblochon.



Posez une 2ème tranche sur chaque tranche garnie, puis saupoudrez le tout de gruyère.

Enfournez pour 5 min.

