

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 180g de cheddar irlandais *560g*
- 200g de gruyère *600g*
- 1 cuillère à café de Maizena
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à café de Tabasco
- 1 cuillère à café de moutarde
- 18cl de Guinness (ou d'une autre stout irlandaise) *56cl*
- poivre

Préparation

- Dans une casserole, faites chauffer la Guinness, la sauce Worcestershire, le Tabasco, la moutarde, la Maizena et un peu de poivre.
- Rajoutez progressivement le cheddar et le gruyère coupés en petits morceaux en restant à feu doux (il ne faut pas que cela brûle).
- Remuez régulièrement jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse.
- Il n'y a alors plus qu'à servir, et tremper le pain dans la préparation !