

La baguette fourrée

Ingrédients :

-
- 1 baguette*
-
- 1 barquette de 300 g de St Moret*
-
- 150 g de jambon à couper en petits dés*
-
- 2 oeufs durs coupés en gros morceaux*
-
- 1 cuillerée à soupe de moutarde forte*
-
- 10 cornichons détaillés en rondelles*
-
- 100 g de beurre*
-
- 150 g de gruyère rapé*
- Faire fondre le beurre*
- Le mélanger au Saint Moret*
- Ajouter le gruyère puis le jambon, les oeufs durs, les cornichons, la moutarde.*
- Bien mélanger le tout.*
- Couper la baguette dans le sens de la longueur (d'un seul côté comme pour un sandwich)*
- Oter la mie*
- fourrer la baguette du mélange*
- l'emballer dans du papier alu en serrant bien*
- Mettre au four env. 20 mn à 180° (moins pour la chaleur tournante)*
- Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur toute une nuit.*
- Trancher au couteau électrique.*
- Bon appétit, évidemment ...*
- Merci Huguette*