

Baguette farcie

Ingrédients :

1 baguette

La couper en 2 dans le sens de la longueur et enlever la mie

1 grand pot de « St Moret » ou 2 pots moyens

100g de beurre fondu

200g de gruyère râpé

2 cuillerées à soupe de moutarde

1 demi petit verre de câpres

10 cornichons coupés en dés

2 œufs durs coupés en dés

150g de jambon coupés en dés

Réalisation

Bien mélanger les ingrédients et en farcir la baguette

La rouler très serrée dans du papier aluminium

Cuire au four 25 minutes à 180°

24 heures au réfrigérateur

Couper délicatement en rondelles

Bon appétit