

Apéritif : la baguette surprise

Ingrédients

- Une baguette parisienne
- 10 à 20 à cornichons suivant grosseur et goût
- 1 boîte de Saint Moret familiale
- 50 g de beurre
- 200 g de dés de jambon
- 125 g de gruyère râpé
- 2 œufs durs

Préparation

Préchauffez le four à 180°.

Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur et sur un seul côté. Enlevez la mie.

Mélangez tous les ingrédients en terminant par les œufs en cubes, délicatement.

Mettre la farce obtenue dans la baguette. Personnellement je coupe ensuite la baguette en deux pour faire moins de longueur et faciliter les opérations suivantes.

Bien serrer chaque demi-baguettes dans un papier aluminium et mettez-les au four à 180° pendant 20 minutes.

Laissez refroidir.

Emballez chaque demi-baguettes dans un film étirable, bien serrées, et mettez-les au réfrigérateur une journée.

Le lendemain, découpez la baguette en tranches d'un cm.