

Baguette farcie au jambon et au fromage



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 10 h

Cuisson : 30 mn

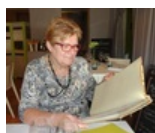
Ingrédients

- 1 baguette parisienne
- 200 g de jambon - en dés ou en lamelles
- 2 cornichons
- 1 cc de moutarde
- 150 g de saint morêt
- 200 g de gruyère râpé
- 2 oeufs durs
- 100 g de beurre mou
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Coupez la baguette en 2, dans le sens de la longueur sur un côté. Enlevez le surplus de mie.
- 3 Écrasez les oeufs durs à la fourchette.
- 4 Coupez les cornichons et le jambon en petits morceaux.
- 5 Faites fondre le beurre.
- 6 Mélangez l'ensemble des ingrédients et garnissez la baguette parisienne de la préparation obtenue.
- 7 Emballez la baguette dans du papier d'aluminium et enfournez-la 30 minutes.
- 8 Laissez refroidir. Retirez le papier d'aluminium et emballez dans du film étirable en serrant bien. Réservez au réfrigérateur une dizaine d'heures.
- 9 Coupez en fines tranches à l'aide d'un couteau qui coupe bien ou avec d'un couteau électrique.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

