

Baguette farcie au saumon fumé



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 10 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 10 h

Cuisson : 30 mn

Cette baguette a eu un véritable succès. À tester absolument !

Ingrédients

- 100 g de saumon fumé
- 1 cs de moutarde - à l'ancienne
- 150 g de fromage - "ail et fines herbes"
- 100 g de beurre - fondu
- 100 g de gruyère - râpé
- 2 oeufs - durs
- quelques pincées d'aneth

Préparation

- 1 Coupez la baguette en 2 et enlevé la mie, couvrez-en une moitié avec du saumon fumé.
- 2 Mélangez tous les ingrédients et étalez cette préparation sur le saumon fumé. Parsemez de câpres et remettez des tranches de saumon fumé.
- 3 Refermez la baguette et pressez fermement. Emballez-la dans du papier d'aluminium et enfournez pendant 30 minutes.
- 4 Laissez refroidir. Enlevez le papier d'aluminium et emballez dans du film étirable en serrant bien.
- 5 Mettez au réfrigérateur une dizaine d'heures.
- 6 Coupez en fines tranches avec un couteau qui coupe bien ou avec 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

