



## Baguette farcie au Jambon

### Ingrédients ( pour 2 petites baguettes ):

2 petites baguettes  
2 tranches de jambon blanc  
2 oeufs durs  
150g de fromage à tartiner ( style St Moret )  
90g de gruyère râpé  
2càs de moutarde  
60g de beurre  
1 dizaine de tout petits cornichons  
sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Couper les baguettes dans le sens de la longueur et enlever la mie.

Dans un saladier, mélanger à la mie, les oeufs durs écrasés avec une fourchette, le fromage, la moutarde, le beurre un peu fondu et le gruyère.

Couper les tranches de jambon en petits morceaux et les cornichons en petites rondelles.

Les ajouter à la préparation, saler, poivrer et mélanger.

Garnir les baguettes avec cette préparation.

Envelopper les baguettes dans du papier aluminium et les mettre au four pendant 25 minutes.

A la sortie du four, enlever le papier aluminium et laisser complètement refroidir les baguettes.

Les envelopper dans du film alimentaire et les mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Découper les baguettes en tranches et servir ...