

## **BAGUETTE CAMPAGNARDE FOURREE**

### ***Ingrédients :***

2 baguettes de pain de campagne  
1 boîte familiale de Saint Moret  
100 g de beurre mou  
2 oeufs durs hachés  
200 g de gruyère râpé  
200 g de jambon cuit haché  
des cornichons  
sel – poivre (beaucoup)  
2 cuillères à soupe de moutarde

### ***Préparation :***

Réaliser la farce en mélangeant tous les ingrédients au fur et à mesure (sauf les cornichons)  
Vider les baguettes de la mie  
Les remplir de farce et poser les cornichons sur toute la longueur  
Ficeler les baguettes et les emballer dans du papier alu  
Les passer 20 mn à four moyen (thermostat 5 ou 150)  
Servir froid et tranché ( au couteau électrique) à l'apéritif

### ***Conseil :***

Cette recette peut se préparer à l'avance (48h) et se conserve parfaitement au congélateur ; dans ce cas trancher les baguettes avant de les congeler