



INGREDIENTS:

- 1 bonne baguette de la boulangerie (type Banette, festive, campagne...)
- 150 g de Saint Morët (ou Philadelphia)
- 50 g de gruyère râpé
- 150 g de jambon en dés
- 2 œufs durs
- 100 g de cornichons
- 1 cs de moutarde à l'ancienne

PREPARATION

Couper les œufs en morceaux, les cornichons en rondelles et le jambon

Mélanger le tout avec le fromage frais, le gruyère râpé et la moutarde à l'ancienne.

Couper la baguette sur la longueur, enlever la mie et fourrer la baguette de la préparation précédente.

Rouler la baguette bien serrée dans du papier aluminium et enfourner 25 mn dans un four préchauffé à 150°C.

Laisser refroidir puis mettre au frigo 24h.

Couper de fines tranches à l'aide d'un couteau électrique au moment de servir.

Le truc en plus:

Se congèle très bien mais à découper avant congélation!