

# BAQUETTE FARCIE.

(Pour l'apéritif).



Loisir de la semaine

**Ingrédients pour 6 personnes.**



1 baguette longue.

100 gr de beurre ramolli.

2 œufs durs coupés en dés.

1 St Moret de 150 gr.

200 gr de gruyère râpé.

10 à 15 cornichons.

2 Cuillères à soupe de moutarde.

30 g de dés de jambon.

**Etape 1:**

Couper la baguette et enlevez la mie.

**Etape 2:**

Mélangez le beurre, les œufs durs, le st Moret, le gruyère râpé, les cornichons, la moutarde et les dés de jambon.

**Etape 3:**

Remplir la croûte de baguette de cette farce, et roulez l'ensemble très serré, et placez l'ensemble dans un papier aluminium.

**Etape 4:**

Faire cuire le tout, 20 minutes au four, thermostat 180°C.

**Etape 5:**

Une fois refroidi, placez le dans le réfrigérateur, pendant 24 heures.  
Coupez le en rondelles et servir très frais,....

**ET BON APERITIF**