

PAIN SURPRISE AU JAMBON ET SAINT MORET

Apéritif ou Repas avec une salade

Préparation la veille pour faciliter la coupe du pain



Ingrédients :

- 1 baguette sur sole
(Campagne ou Tradition)
- 150g de St Moret+ciboulette
ou Tartare ail et fines herbes
- 1 c à soupe de moutarde
- 75g de beurre
- Cornichons
- 2 œufs durs
- 100g de dés de jambon
- 100g de gruyère râpé
- Sel, Poivre, Curcuma

Couper la baguette en 2 (dans la longueur) et enlever la mie.

Mélanger tous les ingrédients en y ajoutant la mie (ou non).

Tartiner la baguette de cette préparation. Envelopper dans du papier alu et serrer très fort.

Mettre au four (th 6 ou 180°) pendant 30mn.

Laisser refroidir et mettre 12h au frigo.

Couper en rondelles pour le service.