

## Baguette pain surprise

### Ingrédients :

- ☞ 1 baguette de pain
- ☞ 200 gr de gruyère râpé
- ☞ 100 gr de beurre ramolli
- ☞ 2 œufs durs
- ☞ 1 grosse boîte de Saint-Moret
- ☞ 1 cuillère à soupe de moutarde
- ☞ 200 gr de dés de jambon (ou autre)
- ☞ Cornichons ou poivrons, sel, poivre

### Mélanger la préparation :

Saint-Moret + gruyère + beurre fondu ou ramolli + sel + poivre

Ajouter les œufs durs écrasés + moutarde + cornichons (ou poivrons) + jambon (ou autre)

Couper la baguette sur un côté dans le sens de la longueur, retirer la mie, remplir avec la préparation, refermer la baguette et l'enrouler bien serrée dans une feuille d'aluminium

Mettre au four pendant 20 minutes, thermostat 180°

Retirer du four, faire refroidir et mettre une nuit au réfrigérateur

Couper la baguette en rondelles avec un couteau électrique et servir avec une petite coupe

C'est gagné. Tchou tchin et bon appétit ...