

Baguette Surprise

1 Baguette ordinaire
1 Boite de fromage type Saint Môret (125 grammes)
200 g de gruyère rapé
1 œuf, sel, poivre
70 g de beurre ramoli
200 g de saumon fumé + aneth
ou
200 g Surimi + aneth
ou
Cornichons, olives dénoyautées
3 œufs durs, Beaufort en petit dès
ou
200 g de Jambon,
ou
200 g de thon,
etc.

A préparer la veille

- Ouvrir la baguette dans sa longueur
- Enlever le plus de mie possible en préservant la croûte au maximum
- Préparer la base en mélangeant avec une spatule le beurre ramolli, le St Môret, le gruyère râpé, l'œuf, le poivre
- Y ajouter au choix saumon fumé + aneth ou les lardons allumettes, surimi, olives, cornichons, Beaufort, Jambon, thon, etc..
- Remplir la baguette avec le mélange
- Enrouler la baguette dans du papier d'aluminium très serré
- Cuire au four 20 mn à four chaud (220 deg)
- Laisser refroidir et mettre au frigo, en laissant la baguette dans le papier d'aluminium, toute une nuit

Le lendemain

Au moment de servir, déballer et couper au couteau électrique ou avec un couteau bien affûté en petites tranches fines

Bonne dégustation