

Baguette campagnarde

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 1 baguette,
- 2 œufs durs écrasés,
- 200 g de jambon blanc coupé en dés,
- 200 g de fromage râpé,
- 150 g de fromage frais (par exemple St Môret),
- 1 c. à s. de moutarde,
- 100 g de beurre fondu (*en option ; je préfère m'abstenir et sur-doser le fromage*),
- 50 g de cornichons coupés en petits morceaux,
- Poivre.

Préparation : 5 min. Cuisson : 20 min. Réfrigération : 12 h.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Mélanger tous les ingrédients. Couper la baguette en deux, et l'ouvrir dans la longueur. Retirer la mie, et la remplacer par la préparation. Refermer chaque demi-baguette et l'emballoter en la serrant bien dans une grande feuille de papier aluminium. Enfourner pour une vingtaine de minutes.

Après refroidissement, laisser prendre au moins 12 heures au réfrigérateur. Couper en tranches juste avant de servir.

Remarques :

Cette recette se prête merveilleusement à toutes sortes de variantes :

- Sur le pain : Baguette viennoise, de campagne, tradition, aux graines,
- Sur la garniture : Saucisses de Franckfort, thon, saumon, tomates séchées, câpres,
- Sur les fromages râpés ou frais : Cantal, bleu, mimolette, bûche de chèvre, Boursin,
- ... Etc... laissez vous guider par l'inspiration du moment !