

Baguette farcie pour l'apéro (Catherine)

1 baguette de pain classique

150 gr de Saint Moret : ail et fines herbes ou au bleu

80 gr de beurre ramolli

2 œufs en omelette

100 gr de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de moutarde



Fendre la baguette, et enlever la mie

Ecraser le fromage à la fourchette et mélanger tous les ingrédients

Ajouter selon les goûts, noix ou lardons ou autres

Fourrer la baguette avec le mélange, la refermer et l'enrouler dans un papier alu, bien refermer chaque bout

Cuire au four 180 – 25 minutes

Laisser refroidir et mettre au frigo une nuit

Couper au couteau électrique en fines tranches