

# Baguette fourrée au saint morêt et au jambon



200g de dés de jambon  
1 barquette Saint Morêt familiale  
100 g de beurre  
2 œufs durs  
125 g de gruyère  
10 cornichons  
1 baguette

## Préparation :

- 1-Mettre les œufs dans une casserole d'eau bouillante 20 min.
- 2-Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- 3-Couper le beurre en petits morceaux, mélanger tous les ingrédients (les cornichons coupés en petits morceaux), ajouter les œufs durs coupés en petit morceaux.
- 4-Couper la baguette dans le sens de la longueur, retirer la mie et fourrer avec le mélange.
- 5-Emballer la baguette dans du papier aluminium (serré fort). Mettre au four pendant 20 min à 180°C.
- 6-Laisser refroidir 30 min puis mettre au frigo jusqu'au lendemain.
- 7-Couper la baguette au couteau électrique.
- 8-Servir.