

Baguette surprise au saumon



- 1 baguette type parisienne
- 1 barquette de St Moret nature
- 200 gr de saumon fumé
- 2 œufs durs
- quelques gros cornichons à l'aigre douce
- 200 gr de gruyère rapé
- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- sel, poivre
- aneth, persil

Couper la baguette en 2 dans le sens de la longueur, sans la couper entièrement (comme si vous vouliez faire un grand sandwich).

Retirer toute la mie de pain.

Couper le saumon et les œufs en morceaux.

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients et remplir la baguette (ne pas en mettre dans les pointes ou bouts de la baguette).

Préchauffer votre four à 180°.

Refermer votre baguette et l'emballer dans du papier aluminium.

Bien serrer et faire cuire 25 minutes.

Une fois la baguette cuite et refroidie la mettre au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain retirer le papier aluminium, couper les pointes qui ne comporte pas de garniture et faire des tranches de baguettes garnies.

Laisser au frais jusqu'au moment de servir.