

ROULE PAIN / ST MORET (apéritif)

(à préparer la veille)

MELANGER :

- Une grande boîte de Saint-Moret (350 g environ)
- 200 g de talon de jambon (coupés en petits morceaux) ou de dés de lardons
- 1 grosse poignée de gruyère râpé
- 2 œufs durs (coupés en petits morceaux)
- Une bonne dizaine de cornichons également coupés en petits morceaux

PRENDRE UNE BAGUETTE LONGUE :

La couper en 2 dans le sens de la longueur et enlever le maximum de mie

Garnir avec le mélange ci-dessus les 2 côtés de la baguette (en tassant bien)

Reconstituer la baguette et l'envelopper bien serré dans du papier alu.

Mettre au four environ 20 mn à 190 °

A la sortie du four ouvrir le papier alu, laisser refroidir, puis enlever le papier alu et envelopper le tout très serré dans du film alimentaire.

Mettre au frigo 24 h

Couper en rondelles au couteau électrique

BON APPETIT

Recette de Marie-Thérèse PERREAU sur la suggestion de Nicole VOIX