

Baguette Moulée « garnie » par Marie-Madeleine Cassecuelle

1 baguette moulée

150gr de Saint-Moret

6 cornichons

150 gr de jambon blanc

100 gr de râpé

2 cuillères à soupe de moutarde

75 gr de beurre

Sel et poivre

Faire la veille

Important : baguette moulée

Couper la baguette sur un côté dans le sens de la longueur (comme un sandwich), enlever la mie sans insister, couper les ingrédients en petits morceaux.

Mettre dans un récipient : Saint-Moret, râpé, moutarde, beurre ramolli, sel et poivre, mélanger, ajouter jambon et cornichons, mélanger délicatement.

Remplir la baguette, bien serrer, on enroule celle-ci de papier en aluminium une première fois, bien serrer, une deuxième couche de papier alu, bien serrer, faire 6 couches de papier toujours bien serrer.

Mettre au four à 180°, 30 mn, faire refroidir et mettre au réfrigérateur 24h avec le papier en alu, enlever le papier alu et couper en tranches de préférence au couteau électrique.