

BAGUETTE FOURRÉE *Au* JAMBON CRU DE PAYS

FRANCE D'OLONA



Personnes
4 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
15 minutes

Les Ingrédients

- 2 tranches fines de Jambon de Cru de Pays
- 1 baguette fine pas trop cuite
- 200g de fromage frais
- 4 tomates séchées
- 60g d'emmental râpé
- 1 oignon
- 5 Cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 Brins de ciboulette
- Poivre

La Préparation

- I. Préchauffez votre four
- II. Pelez puis émincez finement l'oignon, faites revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Une fois légèrement coloré, stoppez la cuisson et réservez.
- III. Détaillez les tomates séchées et le jambon cru de pays en fines lamelles, hachez la ciboulette.
- IV. Dans un saladier, déposez le fromage frais, l'emmental, l'oignon, le jambon cru de pays, les tomates séchées et les 3/4 de la ciboulette. Mélangez le tout.
- V. Goûtez puis poivrez légèrement, sans rajouter de sel.
- VI. Divisez la baguette en 3. Ôtez la mie de pain de chaque morceau. À l'aide d'une petite cuillère, garnissez copieusement chaque morceau de baguette avec la farce. Détaillez ensuite la baguette en tranche d'environ 2 cm.
- VII. Sur une plaque allant au four et préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, reconstituez votre baguette. Arrosez d'huile d'olive.
- VIII. Saupoudrez de la ciboulette restante.
- IX. Enfourez 15 minutes.

Bon appétit !

FRANCE D'OLONA

Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLONNES - 85220 APEMONT
02 51 93 44 71 - commerciale@france.d'olona.fr

