PAIN MOSAÏQUE (pour l'apéro)

Recette de **Nicole P.**

Ingrédients

1 baguette (plutôt longue)
1 St Moret de 125 à 150 gr
75 gr de beurre ramolli
2 c. à soupe de moutarde forte
1 petit verre de câpres
3 cornichons
2 oeufs durs écrasés
2 bonnes tranches de jambon coupées en petits dés
100 gr de gruyère .

Préparation

Fendre la baguette en deux, ôter la mie.
Mélanger dans un saladier le beurre et le St Moret , puis ajouter le reste.
Bien mélanger.

Farcir la baguette coupée en deux.
Bien serrer et envelopper dans un papier alu , fermer les deux bouts.
Faire de même avec l'autre demi-baguette.

Mettre au four pendant 30mn à 180°.

Laisser refroidir dans l'alu et mettre au frigo une nuit.
Couper en rondelles et servir.

Bon appétit.