



La pratique et le développement de la randonnée pédestre
La santé et la sauvegarde de l'environnement

Pain farci

Pour environ 60 toasts

Prendre une baguette moulée pas trop cuite, la couper en 2 puis fendre dans le sens de la longueur.

Enlever la mie sauf aux extrémités (pour empêcher la farce de sortir).

Préparer la farce

. Faire fondre 100 gr de beurre

Ajouter ensuite:

. 2 œufs durs coupés en petits morceaux

. Cornichons (si l'on veut)

. 200 gr de bon jambon blanc en dés

. 200gr de râpé.

. 150 gr de St Moret ou tartare ail et fines herbes ou au poivre ou roquefort ou selon votre imagination-débordante...

. Ciboulette, poivre, cornichons selon votre goût.

Remplir le pain avec la farce comme un sandwich en tassant bien.

Si l'on met des cornichons, du surimi, des crevettes à la place du jambon, il vaut mieux les placer dans le sens de la longueur du pain. C'est plus joli quand on coupe les tranches.

Envelopper chaque demi-baguette dans de l'alu en serrant bien.

Faire cuire un ¼ d'heure environ à four préchauffé à 160 °.

Laisser refroidir, puis mettre 12 heures 01 mn au frigo (s'il manque les 1 mn ce n'est pas grave....).

Couper en toasts.

On peut alléger (un peu. . .) la recette en mettant par ex 150 gr de râpé. 80 gr de beurre

Je pense que l'on doit pouvoir tester avec du saumon, surimi" crevettes...

Merci Nicole

Association Marchà pied

Porte Océane du Limousin – 1, Avenue Voltaire – 87200 Saint Junien

Tél. 05 55 02 59 96 / 06 06 66 43 17

Courriel. marchapied87@gmail.com - Site : marchapied87.jimdo.com