

# BAGUETTE FOURRÉE AU JAMBON de VENDÉE IGP



**Personnes**  
4 personnes



**Préparation**  
30 minutes



**Cuisson**  
15 minutes

## Les Ingrédients

- 2 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 1 baguette fine pas trop cuite
- 200g de fromage frais
- 4 tomates séchées
- 60g d'émmental 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 de Vendée IGP en fines lamelles, hachez la ciboulette.
- IV. Dans un saladier, déposez le fromage frais, l'emmental, l'oignon, le jambon de Vendée IGP, 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. Enfournez 15 minutes.

**Bon appétit !**



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne  
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

