

# Spezialitads dal Grischun

---



## **BAGUETTE AU JAMBON CRU OU à LA VIANDE DES GRISONS**

*Collation simple mais raffinée, de préparation rapide*

### **Ingrédients**

(pour 4 portions)

#### **Farce**

200g de gruyère râpé  
150g de jambon cru ou de viande des Grisons en très fines lamelles (ou viande des Grisons Alumenttes)  
2 branches de basilic, de persil et de marjolaine hachées  
2 échalotes hachées  
1 œuf  
Sel et poivre du moulin

4 baguettes  
4 cuillères à soupe de crème (à volonté)  
2 tomates en tranches  
4 branches de basilic

### **Préparation**

(Préliminaires: 15 minutes, temps de préparation: 15 minutes)

- Mélangez bien les ingrédients pour la farce. Découpez avec un couteau aiguisé dans les petits pains, dans le sens de la longueur un

coin profond (faites rôtir rapidement ces coins dans le four et transformez-les en chapelure). La chapelure peut être mélangée à la farce. Versez goutte à goutte la crème à l'intérieur des petits pains et remplissez ceux-ci de la masse de fromage et de viande. Faites-les cuire ensuite pendant 15 minutes dans le four préchauffé à 220 ° C . Pour finir, posez les tranches de tomates sur les petits pains et garnissez-les avec le basilic.

Accompagné d'une salade fraîche et croquante, c'est un dîner succulent.