

## Pour l'apéro : LE PAIN FARCI

### Ingrédients :

1 baguette de pain  
150 g de Roquefort  
150 g de beurre  
1 cuillère à café de crème d'anchois  
2 jaunes d'œufs durs  
1 tranche de jambon épaisse coupée en petits dès  
250 g de pistaches décortiquées  
Un peu de poivre au moulin ou de tabasco



Laisser ramollir à la température ambiante le beurre et le Roquefort.

Malaxer avec une fourchette le Roquefort, le beurre, la crème d'anchois et les jaunes d'oeuf. Dans la pâte obtenue ajouter les dès de jambon et les pistaches. Ne pas rajouter de sel, relever avec du poivre au moulin ou du tabasco.

Enlever les quignons de la baguette, la couper en deux morceaux pour faciliter le remplissage, puis, ôter la mie.

Bourrer avec la farce en tassant bien. Rouler chaque morceau de pain farci dans du papier alu et laisser au réfrigérateur au moins 5 heures.

Découper en tranches fines juste avant de déguster.