

Baguette gratinée au poulet, gésiers et Osso Iraty

4 personnes :

4 x 1/2 baguettes pré-cuites

300 g d'émincés de poulet cuit (*soit 2 barquettes*)

300 g de gésiers de volaille confits

1 oignons rouge

200 g d'Osso Iraty

Huile d'olive



- Fendre les baguettes, sur le dessus, dans la longueur, mais sans les couper complètement. *Pour que la garniture tienne bien, on peut enlever un peu de mie à l'intérieur...*
- Préchauffer le four à 200°C.
- A l'intérieur des baguettes, répartir les émincés de poulet, l'oignon rouge finement émincé et les gésiers, préalablement réchauffés et coupés en petits morceaux.
- Recouvrir de lamelles de fromage, badigeonner les baguettes avec un peu d'huile d'olives et enfourner entre 10 et 15 minutes environ, jusqu'à ce que le pain soit doré selon son goût (à surveiller en fin de cuisson).
- Servir avec une salade verte.

CABLET
SANDRINE