



Pour 4 personnes :

4 demi-baguettes

2 grosses saucisses aux fines herbes

8 oeufs

1/2 tasse (125 ml) de crème 15 %

250 g de cheddar fort

1/4 tasse (60 ml) de ciboulette, ciselée finement

Sel et poivre au goût

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Couper et retirer le milieu des 4 baguettes en laissant ½ po (1 cm) de pain dans le fond et sur les côtés.

Mettre les baguettes de côté.

Enlever le boyau des saucisses et façonner des mini-boulettes avec la chair.

Faire dorer les mini-boulettes, dans une poêle, à sec. Égoutter le gras et répartir les mini-boulettes dans les pains creusés.

Dans un bol moyen, battre légèrement les oeufs, la crème, le cheddar et la ciboulette.

Assaisonner au goût.

Verser la préparation dans chaque baguette.

Placer les 4 baguettes sur une plaque à pâtisserie et cuire au four pendant 25-28 minutes.

Laisser refroidir 10 minutes avant de servir.