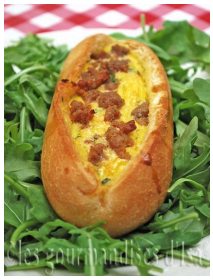

Pour 4 personnes :
4 demi-baguettes
2 grosses saucisses aux fines herbes
8 oeufs
1/2 tasse (125 ml) de crème 15 %
250 g de cheddar fort
1/4 tasse (60 ml) de ciboulette, ciselée finement
Sel et poivre au goût

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.