

FICELLE PICARDE



Exemple de menu:

Salade d'endives aux noix

Ficelle Picarde

Pomme cuite au four

Temps de préparation/cuisson : 40 mn

Ustensiles à prévoir :

Difficultés: 

1 saladier, 1 couteau, 1 planche à découper, 1 poêle, 1 plat à gratin

Coût: €

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte à crêpes:

- ✧ 125 g de farine
- ✧ 1 œuf
- ✧ 250 ml de lait
- ✧ 1 pincée de sel

Garniture:

- ✧ 4 tranches de jambon
- ✧ 500g de champignons
- ✧ 4 échalotes
- ✧ 250 ml de crème fraîche à 15%
- ✧ 40g de fromage râpé
- ✧ 3 c. à soupe de vin blanc
- ✧ Sel (si autorisé), poivre

Préparation

Préparer la pâte à crêpes: mélanger la farine et le sel et faire un puits. Battre l'œuf et le placer dans le puits. Mélanger progressivement en ajoutant peu à peu le lait. Laisser reposer

Préparer la duxelle de champignons: nettoyer les champignons et les couper en très fines lamelles. Emincer et couper très finement les échalotes. Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir les échalotes émincées avec les 3 c. à soupe de vin puis ajouter les champignons hachés. Laisser cuire à feu doux en remuant régulièrement pour que les champignons rendent leur eau. Une fois la duxelle cuite, assaisonner et ajouter 2 c. à soupe de crème fraîche. Mélanger.

Cuire les crêpes en les laissant dorer légèrement.

Montage des ficelles : Etaler une crêpe, y déposer une tranche de jambon. Disposer de la duxelle en formant un boudin. Rouler les ficelles picardes délicatement sans trop appuyer pour ne pas que la farce sorte.

Disposer les ficelles dans un plat allant au four. Napper chaque ficelle d'une cuillère de crème fraîche, saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner au four.