FICELLES PICARDES



INSTRUCTIONS

La pâte à crêpes :

1. Mélangez la farine avec les œufs puis ajoutez le lait au fur et à mesure en faisant attention à ne pas faire de grumeaux. Ajoutez une pincée de sel.
2. Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes
3. Faire cuire toutes les crêpes à la poêle (attention à ne pas les faire trop fines).

La duxelle de champignons :

1. Lavez les champignons puis hachez-les.
2. Hachez les échalotes, faites-les revenir dans le beurre. Ajoutez les champignons.
3. Assaisonnez avec sel et poivre et laisser cuire à feu moyen en remuant.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

150 g de farine
½ L de lait
2 oeufs
60 g de beurre
500 g de champignons de Paris
100 g d'échalotes
50 cl de crème fraîche épaisse
8 tranches de jambon de Paris
200 g d'emmental rapé
Sel et poivre
Noix de muscade

FICELLES PICARDES



INSTRUCTIONS

4. Une fois la duxelle cuite et le jus de cuisson évaporé, ajoutez environ deux grosses cuillères à soupe de crème fraîche.

Assemblage :

1. Etalez une crêpe et déposez-y une tranche de jambon.
2. Déposez la préparation de champignons en formant un boudin.
3. Repliez le jambon autour du boudin, puis refermez la crêpe en repliant d'abord les côtés vers l'intérieur puis en la roulant.
4. Disposez les crêpes dans un plat.
5. Recouvrez de crème fraîche et d'emmental rapé, puis saupoudrez d'un peu de muscade.
6. Faites gratiner au four pendant 20 minutes.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

150 g de farine
½ L de lait
2 oeufs
60 g de beurre
500 g de champignons de Paris
100 g d'échalotes
50 cl de crème fraîche épaisse
8 tranches de jambon de Paris
200 g d'emmental rapé
Sel et poivre
Noix de muscade