

Recette de la ficelle picarde

Pâte à crêpes :

- 125 g de farine
- 2 œufs
- 3 g de sel
- 25 cl de lait ou de bière
- 30 g de beurre

Farce :

- 400 g de champignons de Paris
- 50 g d'échalotes
- 4 tranches fines de jambon
- 50 cl de crème fraîche
- 20 cl de vin blanc sec
- sel, poivre



Préparation :

Pour la farce, hacher très fin les champignons avec les échalotes.

Faire cuire ce mélange en remuant dans le vin blanc sec pendant 10 minutes environ de manière à obtenir un confit, à la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche.

(Surtout ne pas mettre de citron sur les champignons qui rendrait la composition acide).

Faire les crêpes si possible très fines de diamètre 15 ou 17 cm ;

Étaler une crêpe, mettre une demi tranche de jambon, garnir avec 2 cuillères de soupe de farce.

Rouler la crêpe, la déposer dans un ravier à ficelle picarde.

Napper de crème fraîche et saupoudrer de fromage râpé.

Passer au four chaud (220°C) 10 minutes (éviter le grill).

Servir frémissant.