
© Somme Tourisme

Les Véritables Ficelles Picardes

Ingrédients

Pour 8 pers

La pâte à crêpes :

- 25 cl de lait
- 125 g de farine
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Noix de muscade
- 1 cuillère à soupe d'huile

Duxelle de champignons :

- 500 g de champignons de Paris hachés
- 2 échalotes finement ciselées
- Sel et poivre
- Crème fraîche

Étapes

1/ Faîtes revenir avec un peu de beurre les échalotes et les champignons avec le jus dUn citron dans une casserole. Laissez bien évaporer le jus, puis assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez 1 dl de crème fraîche.

2/ Faites 16 crêpes très fines. Disposez les crêpes à plat et déposez du jambon coupé très fin sur celles-ci. Mettez une cuillère à soupe de duxelle et roulez les crêpes en les serrant bien.

3/ Dans un plat qui va au four, mettez un peu de crème liquide dans le fond pour éviter que ça attache, disposez les 16 ficelles, mettez du fromage râpé et recouvrez de crème liquide, les enfourner thermostat 5-6 et laissez gratiner tout doucement.

© Recette ficelles picardes - Office de Tourisme et des Congrès d'Amiens Métropole