

Ficelles Picardes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour les crêpes :

- FARINE	200g
- LAIT	1/2 litre
- OEUF(S)	3
- BEURRE DE CUISSON	

Pour la farce

- ECHALOTE(S)	1
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- AIL EN POUDRE	
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	4 c à soupe
- PERSIL	
- JAMBON CUIT	8 tranches

Pour la béchamel

- FARINE	30g
- BEURRE	30g
- LAIT	350ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	100g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préparez la pâte à crêpe en fouettant les oeufs en omelette dans un saladier. Ajoutez 200g de farine, le sel et versez le 1/2 litre de lait en fouettant énergiquement.
- Faites cuire les crêpes dans une poêle bien chaude avec un peu de beurre de cuisson (8 crêpes). Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Emincez l'échalote.
- Faites-la revenir dans le beurre puis ajoutez les dés de champignons.
- Assaisonnez d'ail, de muscade, sel et poivre.
- Retirez du feu et laissez un peu refroidir.
- Intégrez alors la crème fraîche épaisse et le persil.
- Confectionnez une béchamel avec les 30g de beurre, 30g de farine et 350 ml de lait.
- Laissez épaissir la béchamel sans cesser de remuer au fouet.
- Lorsque la béchamel est prête, assaisonnez avec sel, poivre et noix de muscade.
- Sur une crêpe, déposez une tranche de jambon puis les champignons à la crème.
- Repliez les côtés et roulez.
- Disposez les ficelles dans un plat allant au four.
- Recouvrez de béchamel et parsemez de fromage râpé.
- Enfournen jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.