

Ficelle picarde

Pour 6 Personne(s)

Temps de préparation **25 min**

Temps de cuisson **25 min**

Temps de repos **01H00**

Ingrédients

 Pour la pâte à crêpes :

 25 cl de lait

 125 g de farine

 2 œufs

 30 g de beurre

 sel, poivre

 sel, poivre

 Pour la garniture:

 200 g de champignons de Paris

 6 tranches de jambon

 120 g de gruyère râpé

 15 cl de crème liquide

 2 grosses échalotes

 20 g de beurre

Réalisation

Epluchez et émincez les échalotes. Faites les fondre dans beurre. Nettoyez les champignons et passez-les au mixer, juste pour les émincer finement, il ne faut pas qu'ils soient réduits en purée.

Ajoutez les champignons aux échalotes, salez et poivrez généreusement, le mélange doit être un peu relevé pour donner du goût aux ficelles. Mettez sur feu vif 2 min puis laissez 2 min sur feu très doux pour faire suer.

Faites fondre le beurre pour la pâte à crêpes. Faites la pâte en mélangeant tous les ingrédients et ajoutez-y le beurre fondu. Faites vos crêpes dans une crêpière.

Ajoutez 5 cl de crème liquide dans le mélange champignons, échalotes. Laissez refroidir les crêpes et le mélange pendant environ 1 heure. Une fois que tout est froid, étalez vos crêpes, mettre la moitié d'une tranche de jambon et ajoutez 1 à 2 c. à soupe de mélange champignons, échalotes.

Puis roulez les crêpes sur elles-mêmes fermement. Prenez 6 ramequins, mettez une goutte de crème liquide au fond, et déposez 2 ficelles. Prenez soin de mettre la fermeture de la ficelle au fond du plat, afin qu'elle ne s'ouvre pas pendant la cuisson. Ajoutez, alors la crème, du gruyère râpé et couvrez de crème liquide. Mettez au four, 5 min sur la position gril, puis 5 min th.7/8 (220°C). Le dessus doit être coloré et la crème doit bouillonner.