



Ficelles picardes

Préparation/Cuisson 1h10

- Pour 6 personnes :
- 300 g de farine,
 - 1 litre de lait,
 - 30 g d'oignons,
 - 100 g de beurre,
 - 4 oeufs,
 - 6 tranches fines de jambon,
 - 500 g de champignons,
 - 125 g de gruyère râpé,
 - muscade,
 - sel,
 - poivre,

Préparer une pâte à crêpes : faire une fontaine avec la farine, placer au centre les œufs, le sel puis amalgamer avec le lait. Mettre au frais pendant 2 h.

Hacher l'oignon et le faire cuire au beurre avec un peu de farine, mouiller avec du lait chaud, remuer et assaisonner de sel, poivre et de muscade. Laisser au feu quelques minutes. Epaissir en tournant un peu.

Préparer les champignons. Les faire cuire au beurre, jusqu'à ce qu'ils rendent leur liquide, mélanger le jambon coupé en morceaux et 3 cuillères à soupe de sauce.

Réaliser les crêpes à la poêle, dans du beurre. Garnir avec la farce, puis les rouler.

Beurrer le fond d'un plat à gratin et disposer les "ficelles" côte à côte. Répandre dessus la sauce, saupoudrer de gruyère et laisser gratiner au four.

(Le jambon peut être divisé en languettes et réparti dans chaque crêpe avec la farce, avant de les rouler).

Association La Fourmilière

Adresse Internet : asso.lafourmiliere.free.fr

Adresse Email : asso.lafourmiliere@free.fr