

Ficelles Picardes - Revisitées



La préparation à plat



Le service après 10mn TH 6

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 10 min – TH 6



8 crêpes Dia 18cm



4 jambons blancs



300g champignons



20cl crème fraîche



1/2 jus de citron



Poivre et sel



2 càs d'huile d'olive



Comté râpé

Préparation

1. Faire des crêpes selon la recette classique (ne pas sucrer la pâte à crêpes). Réserver 4 crêpes.
=> (150g de farine, 1 œuf, 2 càs d'huile d'olive, 30cl de lait)
2. Laver les champignons et les couper en lamelles. Si en boîte, les faire revenir 10 min dans un peu d'huile d'olive pour les faire suer (enlever l'excédent d'eau)
3. Ajouter la crème fraîche et le jus du citron, saler léger (attention au jambon), poivrer.
4. Laisser mijoter 10 min à feu doux. Option : Rajouter q.q. herbes de Provence (non Picardes)
5. Quand la préparation est tiède, dresser les ficelles picardes :
 1. poser une crêpe à plat sur une assiette,
 2. y poser une tranche de jambon, (ici 1/2 tranche, les crêpes achetées sont trop petites !)
 3. puis au centre sur la longueur le 1/8 de la préparation aux champignons.
6. Rabattre deux bords de la crêpe vers l'intérieur puis rouler le tout du bas vers le haut.
7. Bien serrer la préparation pour que la crêpe n'éclate pas.
8. Poser dans un plat allant au four, légèrement huilé. Faire de même avec les autres crêpes.
9. Saupoudrer les ficelles de comté râpé et passer au four à 200° (TH 6-7) pendant 10 minutes.
10. Déguster bien chaud.

Nota : Pour ce test, j'ai acheté 8 crêpes nature. Les tranches de jambon sont coupées en deux !
Si vous avez trop de préparation aux champignons, les rajouter à un riz au curry ou des pâtes.

* * * 19 février 2020 * * *