

FICELLES PICARDES

Juillet 2011 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 crêpes non sucrées
- ★ 200 g de champignons de Paris frais
- ★ 200 g d'échalotes
- ★ 70 g de beurre (60 + 10)
- ★ 2 larges tranches de jambon blanc découennées
- ★ 30 cl de crème fleurette
- ★ 100 g d'emmental râpé
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 pincée de noix de muscade moulue
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Égouttoir, Casserole inox à fond épais, 4 ramequins rectangulaires

Préparation : 10 mn

Repos : 2h00

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 6,10 € (soit 1,53 € par personne)



Recette :

Peler les champignons, les rincer rapidement à l'eau vinaigrée dans un saladier, les égoutter, les sécher. Peler les échalotes, les émincer finement. Couper les champignons en brunoise. Dans une casserole en inox à fond épais, faire fondre 60 g de beurre, ajouter les échalotes et laisser suer 10 minutes à feu doux en remuant régulièrement. Ajouter la brunoise de champignons, la noix de muscade, saler, poivrer et poursuivre la cuisson 10 minutes en mélangeant souvent. Laisser reposer 2 heures au frais.

Préparer des crêpes non sucrées et sans rhum, en réserver quatre. Préchauffer le four à 180°C durant 10 minutes (Thermostat 6). Couper les tranches de jambon en deux dans la hauteur. Dans chaque crêpe, déposer une demi-tranche de jambon, garnir avec un quart du mélange champignons/échalotes, rouler serré, mettre dans un ramequin individuel rectangulaire beurré, napper avec un quart de la crème fleurette, parsemer d'un quart d'emmental râpé. Mettre les ramequins au four pour 10 minutes. Servir bien chaud.

Boisson :

Un Saint-Pourçain blanc servi à 10°C ou rouge servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.