

Recettes de cuisine entrées française

Ficelles picardes

Ingrédients pour 8 personnes

- 8 crêpes salées
- 4 tranches de jambon blanc
- 560 gr de petits champignons de Paris (frais de préférence)
- 30 gr de beurre
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 200 gr d'emmental râpé
- 100 gr d'échalotes
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 2h

Cuisson : 20 mn

Préchauffer le four à 180° (th 6/7).

Peler l'échalote et l'émincer.

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Faire suer légèrement l'échalote dans le beurre fondu puis ajouter les champignons.

Saler et poivrer.

Couvrir et laisser les champignons rendre leur jus.

Découvrir et faire cuire à feu doux jusqu'à la complète évaporation du liquide.

Laisser refroidir et ajouter la crème fraîche.

Bien mélanger la crème fraîche avec les champignons et échalotes.

On obtient la « duxelles ou duxelle ».

Déposer une demi-tranche de jambon sur chaque crêpe cuite et refroidie.

Déposer une bonne cuillère à soupe de duxelle sur le jambon.

Rouler la crêpe en partant du bord où il y a le jambon.

Disposer les crêpes roulées dans un plat à gratin beurré.

Napper généreusement les ficelles de crème fraîche.

Parsemer d'emmental râpé et mettre dans le four chaud pendant environ 20 mn

C'est prêt.

On peut également mettre les crêpes roulées dans une barquette aluminium sans la crème ni le fromage, les couvrir et les congeler ainsi.

Il suffit ensuite, à convenance, de les décongeler, mettre la crème fraîche et le fromage râpé et les mettre au four chaud (180°) pendant 20 mn environ.