

Gratin de crêpes aux champignons

Pour 6 personnes

12 crêpes à la carotte

500g de champignon de paris (origine Pologne)

2 échalotes

1 cuil à café d'origan séché

2 tranches de jambon cuit un peu épaisses

50g d'huile d'olive

450g de lait

100g de farine

Du fromage au choix (de chèvre pour moi)

1 poignée de noisettes concassées

Lavez les champignons et coupez-les en morceaux.

Epluchez les échalotes et émincez-les puis faites les revenir avec les champignons dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, incorporez l'origan en fin de cuisson et réservez

Coupez le jambon en petits morceaux.

La béchamel : Dans une casserole versez l'huile et le lait, ajoutez la farine et mélangez sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe, salez, poivrez à votre goût et coupez le feu. Incorporez les champignons et le jambon à cette béchamel.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez 2 cuillères à soupe de farce sur la bande centrale d'une crêpe, rabattez les cotés libres sur le centre (en portefeuille), et roulez la crêpe, coupez la en deux et déposez les deux rouleaux debout dans un plat à gratin. Faites de même avec le reste des crêpes.

Si il vous reste de la farce répartissez la dans le plat à gratin, parsemez de fromage et de noisettes. Enfourez environ 20 minutes à 200°C. Servez.