

Ficelles Picardes

Pour 6 personnes:

Pâte à crêpe => 200g de farine, 2 œufs, 20cl de bière blonde, 20cl de lait, 1 cuillère à soupe d'huile, sel

Pour la garniture => 200g de jambon blanc, 40cl de lait, 100g de crème fraîche, 75g de râpé, 70g de beurre (50g + 20g pour le plat) persil, 40g de farine, 1/2 citron, 250g de champignon de paris, muscade, sel, poivre, 3 échalotes

Préparez la pâte à crêpes, ds un saladier, mettre la farine, puis faire un puits au centre et ajoutez les œufs et une pincée de sel, versez la bière petit à petit et remuez au fouet, quand le mélange devient lisse ajoutez le lait+l'huile et salez. Pendant que la pâte à crêpe repose une 1/2 h, préparez une sauce béchamel avec 30g de beurre, 40g de farine et 40 cl de lait, faire épaisir à feu doux en remuant avec une cuillère en bois, assaisonnez de sel poivre et muscade, hors du feu, ajoutez la crème et la moitié du râpé. Nettoyez et préparez les champignons puis les citronner, les émincez finement, découpez le jambon en petits carrés, épluchez et coupez finement les échalotes. Dans une poêle beurrée, faire revenir les échalotes, ajoutez les champignons+persil haché, mélangez la préparation à la béchamel, faites sautez les crêpes et tartinez chaque crêpe avec la béchamel aux champignons et au jambon, les rouler et les disposer ds un plat à gratin beurré, nappez les crêpes du reste de béchamel et saupoudrez de râpé, mettre à gratiner au four servir chaud

