

Ficelle picarde : crêpe au jambon, béchamel et fromage Emmental |

Recette pour 4 personnes

Description

La ficelle picarde, une spécialité régionale française qui fera l'unanimité au déjeuner ou au dîner.

Ingrédients

Crêpe

- 250 Ml Lait
- 125 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Beurre fondu

- Sel et poivre

Béchamel

- 500 Ml Lait
- 30 Gr Farine
- 30 Gr Beurre
- 1 Pincée(s) Noix de muscade

- Sel et poivre

Garniture

- 200 Gr Champignon
- 100 Gr Échalote
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
- 4 Tranche(s) Jambon blanc
- 120 Gr Fromage gruyère

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Champignons

Commencez par préparer votre duxelles : épluchez et émincez les échalotes, puis faites-les revenir dans une poêle avec le beurre. Ensuite, nettoyez les champignons et taillez-les finement.

Ajoutez alors les champignons aux échalotes, assaisonnez avec le jus de citron, salez et poivrez généreusement de façon à obtenir une préparation relevée, puis poêlez d'abord quelques minutes à feu vif, puis encore quelques min à feu très doux, de manière à bien faire suer cette garniture.

Crêpe

Mélangez le beurre fondu avec le lait, les oeufs, la farine du sel et du poivre, jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Faites ensuite chauffer à feu vif une crêpière anti-adhésive, et poêlez-y 4 de crêpes l'une après-l'autre, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées de chaque côté.

Béchamel

Montage

Bon appétit!