

## Ficelle picarde traditionnelle



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 30 mn

*La ficelle picarde est une spécialité picarde que nous avons eu l'occasion de déguster lors de notre dernier voyage dans cette région. La ficelle picarde se déguste dans un ravier unique, un par personne. J'ai servi ma ficelle picarde avec un cornet de frites.*

### Ingrédients

- pour les crêpes :
  - 500 ml de lait
  - 250 g de farine tamisée
  - 3 oeufs
  - 1 cs d'huile
  - 1 pincée de sel
- pour la duxelle de champignons et d'échalotes :
  - 250 g de champignons
  - 250 g d'échalotes
- 50 cl de crème fraîche
- 1 morceau de beurre
- sel, poivre
- pour la ficelle picarde :
  - jambon
  - fromage - râpé
  - crème fraîche

### Préparation

- 1 Préparez votre pâte à crêpes en mélangeant tous les ingrédients. Laissez-la reposer. Réalisez vos crêpes comme à votre habitude.
- 2 Préparez la duxelle de champignons et d'échalotes. Hachez finement les champignons et les échalotes séparément. Faites fondre les échalotes, 10 minutes, dans du beurre sur feu doux. Égouttez les champignons et ajoutez-les aux échalotes. Mélangez et laissez revenir 10 minutes. Au bout de ce temps, retirez du feu et ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche.
- 3 Préparez la ficelle picarde. Étalez une crêpe. Garnissez-la d'une demi tranche de jambon. Placez 2 cuillères à soupe de duxelle. Roulez la crêpe et mettez-la dans un ravier. Nappez la ficelle de crème et de fromage râpé.
- 4 Faites gratiner 10 minutes au four.

### Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

