

Ficelle picarde

La création de la véritable ficelle picarde date des années 1950 à Amiens, par le cuisinier Marcel Lefèvre. A l'occasion de la Foire Exposition de la Hotoie à Amiens, un repas était servi aux notables du département. Pour cet événement, les restaurateurs connus d'Amiens devaient participer à l'élaboration du menu, chacun y apportant son savoir et même son imagination. C'est à cette occasion qu'est née la ficelle picarde...

Pour 8 personnes :

- 150g de farine
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 4 tranches de bon jambon blanc
- 250g de champignons de Paris
- 250g d'échalotes
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 75 g d'emmental râpé
- sel et poivre



Préparation :

- Préparez la pâte à crêpe avec la farine, les œufs entiers, le lait et une pincée de sel, laissez reposer pendant 20 minutes.
 - Epluchez les champignons, les échalotes et hachez-les menu.
 - Réalisez la duxelles en faisant fondre les échalotes avec le beurre à feu doux pendant 30 minutes, ajoutez les champignons, mélangez l'ensemble et faire mijoter pendant 10 minutes. Retirez du feu ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche, sel poivre et mélangez le tout.
 - Faites les crêpes, garnissez chaque crêpe avec une demi-tranche de jambon, 1 cuillère à soupe et demie de duxelles, roulez l'ensemble, mettre la ficelle dans un ravier beurré et nappez chaque ficelle avec le reste de crème fraîche. Saupoudrez avec le fromage râpé.
- Faire gratiner au four pendant 8 à 10 minutes et servir chaque ravier frémissant