

Ficelle picarde

QUANTITES/ Pour 6 personnes		DUREE/	
farine	150g	Cuisson	-----
oeufs	3	-----	
lait	50 cl	total	
1 pincée de sel		Matériel /	
Jambon	3 ou 4 tranches		
échalotes	250g		
champignons	300 g		
beurre	10 g		
crème fraîche	250 cl		
gruyère râpé	250 g		
sel et poivre			

Faire les crêpes et laisser refroidir

Hachez finement les échalotes et les faire suer dans le beurre fondu pendant 20' sur feu très doux.

Coupez les champignons arrosés de citron en fine lamelles, les ajouter aux échalotes et laissez cuire le tout 15'.

Mélanger souvent.

Laisser refroidir.

Ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche.

Garnir chaque crêpe avec une ½ tranche de jambon, 1 grosse cuillère à soupe de garniture.

Roulez les crêpes, les mettre dans un plat à gratin beurré,

Nappez les crêpes de crème fraîche et saupoudrez de gruyère râpé.

Bernadette