

Recette Traditionnelle : La Ficelle Picarde

Présentation

- La Ficelle Picarde est une spécialité culinaire emblématique de la région Picardie.
- Il s'agit d'une crêpe salée garnie de jambon, de champignons et de crème fraîche, gratinée au four.
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Nombre de personnes : 4

Ingrédients

- 4 crêpes salées (maison ou du commerce)
- 4 tranches de jambon blanc de qualité
- 250g de champignons de Paris frais
- 2 échalotes ciselées
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 100g de fromage râpé (Emmental ou Gruyère)
- 30g de beurre
- Sel, poivre et une pincée de noix de muscade

Préparation de la farce

- Nettoyer et émincer finement les champignons de Paris.
- Faire revenir les échalotes dans une poêle avec une noisette de beurre.
- Ajouter les champignons et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau.
- Incorporer la crème fraîche, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.
- Laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes pour obtenir une texture onctueuse.

Montage et cuisson

- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
- Étaler chaque crêpe à plat et déposer une tranche de jambon.
- Répartir la préparation aux champignons sur le jambon.
- Rouler les crêpes serrées et les disposer dans un plat à gratin préalablement beurré.

- Saupoudrer généreusement de fromage râpé sur le dessus.
- Enfourner pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir un gratiné doré et croustillant.

Conseils de dégustation

- Servir immédiatement à la sortie du four.
- Accompagner d'une salade verte croquante avec une vinaigrette légère.
- Pour une touche locale, accompagner ce plat d'un verre de cidre brut de Picardie.