



## Ficelle Picarde



30 min  
Modérée

### Pour 4 personnes

#### Duxelles de Champignon (1)

- 400g de Champignon de Paris
- 120g d'Echalote
- 60g de Crème fraîche
- 30g de Beurre

#### Dressage (2)

- 4 Crêpes traditionnelles non sucrées (7128)
- 200g de Salade
- 200g de Jambon de Paris
- 120g d'Emmental râpé
- 1 Botte de ciboulette

#### (1) Duxelles de Champignon

- Laver, égoutter, sécher puis hacher finement les champignons de Paris.
- Eplucher et ciseler les échalotes.
- Dans une sauteuse, suer les échalotes au beurre, sans coloration.
- Ajouter les champignons hachés, et cuire environ 20 minutes à feu moyen. Mélanger régulièrement.
- En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
- Ajuster l'assaisonnement et réserver.

#### (2) Dressage

- Déposer les crêpes préalablement décongelées à plat. Déposer une tranche de jambon puis 2 cuillérées de champignon.
- Rouler le tout en repliant les bords vers l'intérieur.
- Disposer les ficelles picardes dans un plat à gratin.
- Saupoudrer d'emmental râpé avant de finir la cuisson au four à 180° pendant 12 à 15 minutes.
- Ciseler et saupoudrer de ciboulette pour décorer.
- Accompagner la ficelle picarde d'un bouquet de salade.



[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com)