

La ficelle picarde

Pour 9 personnes



3 verres de lait



1 verre de cidre doux



½ verre d'huile de tournesol



2 pincées de sel



2 œufs entiers



300 g de farine

La pâte à crêpes

①

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients avec un fouet : France met d'abord les ingrédients liquides, pour éviter les grumeaux... suivez son astuce !

②

Ajoutez la farine cuillère par cuillère en mélangeant bien au fouet. Avec une louche, testez la consistance : la pâte doit rester liquide, mais « *coller à la louche* ». Si la pâte est trop liquide, les crêpes seront trop fines. Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes.

La garniture

③

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le sel et le poivre, jusqu'à ébullition.



1 litre de lait



Sel & poivre



2 cuillères à soupe de crème fraîche



1 Jaune d'oeuf



3 cuillères à soupe de farine

④

Dans un bol, battez la crème, le jaune et la farine. Si vous en avez, ajoutez le bouillon de viande... sinon remplacez ce jus par de l'eau. Quand le lait est chaud, versez-en le tiers dans le bol, mélangez, puis transvasez le tout dans la casserole. Portez à nouveau à ébullition pendant 2 minutes pour épaissir.

½ verre de jus de viande



12 champignons blancs



2 cuillères à soupe de jus de citron



1 cuillère à soupe d'huile d'olive

⑤

Coupez les champignons en demi lamelles de 1 cm d'épaisseur. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive puis ajoutez les champignons et le jus de citron. Faites cuire 5 minutes : les champignons doivent rester croquants.



2 tranches de jambon



100 g de reste de poulet

⑥

Coupez le poulet et le jambon en tout petits dés. Ajoutez les champignons et les viandes à la béchamel. Laissez refroidir la béchamel pour qu'elle prenne de la consistance : vous pouvez la placer au-dessus d'unseau rempli de glaçons.



De l'huile de tournesol

⑦

Faites bien chauffer l'huile dans la poêle de 22 cm de diamètre. Faites les crêpes en versant une grosse louche de pâte. Laissez cuire 1 minute puis retournez la crêpe et faites-la cuire sur l'autre face. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

⑧

Préchauffez le four à 180°C.

Sur chaque crêpe, placez 3 cuillères à soupe de béchamel en suivant un diamètre. Ajoutez une petite poignée de fromage râpé, puis repliez la crêpe en rabattant d'abord le côté vers vous, puis le côté opposé. Parsemez de fromage râpé puis ajoutez 1 cuillère à soupe de crème fraîche sur chaque ficelle, en faisant 5 petites noisettes. Faites cuire 20 minutes... et servez chaud ! Bon appétit !



De l'emmental râpé



De la crème fraîche