



Crêpes, galettes et gaufres salées
Ficelles picardes



50 min	30 min	20 min	0	332
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Cuisson des champignons

- 1 Emincer les champignons de Paris.
- 2 Mettre un quart beurre dans une poêle, le faire fondre et ajouter les champignons.
- 3 Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la poêle. Ajouter le jambon coupé en dés et réserver.

6 Crêpe(s)

250 g **Champignon(s) de Paris**
150 g **Jambon cuit**
80 g **Beurre**
60 g **Farine**
60 cl **Lait demi-écrémé**
20 g **Gruyère râpé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Préparation de la béchamel et montage

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Dans une casserole faire fondre le beurre restant. Ajouter la farine, mélanger au fouet et cuire 1 minute.
- 3 Ajouter un peu de lait tout en fouettant, laisser la béchamel épaissir et ajouter à nouveau du lait, répéter l'opération précédente jusqu'à utilisation complète du lait.
- 4 Saler et poivrer puis ajouter les champignons et le jambon. Bien mélanger.
- 5 Verser une louche de cette préparation dans chaque crêpe.
- 6 Rouler la crêpe sur elle même, replier les extrémités et la

placer dans un plat à gratin.

7 Répéter l'opération avec toutes les crêpes.

8 Recouvrir de gruyère râpé et enfourner pour 20 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les ficelles picardes du four et servir de suite afin que le fromage soit fondant.