

Ficelle Picarde

Pour 6 personnes

Préparation 30mn

repos

1h cuisson 30mn

- Pâte à crêpes
200g de farine 2 œufs 10cl de bière (1/10^{ème} l)
1 pincée de sel 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- Garniture
30g de beurre 2 échalotes 350g de champignons de Paris
6 tranches de jambon 150g de gruyère râpé 12 cuil à café de crème fraîche

Technique

1-Préparer la pâte à crêpes Dans un saladier, mettre la farine et le sel, faire un puits et y mettre les œufs ; les incorporer ; puis verser la bière doucement et en remuant bien pour ne pas faire de grumeaux ; ajouter l'huile. Laisser reposer 1h

2- Préparer les champignons

- Nettoyer, essuyer et couper les champignons en fines lamelles. Peler et hacher les échalotes
- Dans une casserole, faire chauffer le beurre ajouter les échalotes et les faire blondir(elles doivent restées transparentes) puis mettre les champignons. Faire cuire l'ensemble 7 à 8 mn à découvert jusqu'à évaporation du liquide

3-Faire les crêpes. Les réserver. Beurrer un plat à gratin

4-Préparer les ficelles

- Poser la crêpe à plat sur un plan de travail y placer 1 tranche de jambon et les champignons. Rouler le tout et disposer la crêpe dans le plat. Faire de même avec les autres crêpes et les aligner côte à côte
- Sur les crêpes roulées, mettre la crème fraîche (2 cuillères à café par crêpe) et le gruyère râpé
- Enfourner à four chaud 220° (th 7) et laisser gratiner 10mn
- Servir chaud

Cocotte lutée de pintade aux citrons confits

Facile et abordable

Prép. 30 min.

cuisson 1h45

Pour 4 personnes

1 pintade
4 citrons confits (en bocal)
800g de pommes de terre à chair ferme
3 oignons
20cl de vin blanc sec
1 tablette de bouillon de volaille
2 cuil. à soupe d'huile
30g de beurre
1 bouquet garni
300g de farine
sel, poivre

1. Pelez et émincez les oignons. Pelez les pommes de terre , coupez-les en tranches épaisses. Egouttez les citrons et coupez-les en quartiers.
2. Préchauffez le four à 180° (th.6) Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande cocotte et mettez-y la pintade à dorer. Retirez-la de la cocotte et mettez les oignons à la place. Faites fondre en remuant 5 min. à feu doux.
3. Remettez ensuite la pintade ainsi que les pommes de terre et les citrons toute autour. Ajoutez le bouquet garni, la tablette de bouillon émiettée, sel et poivre. Versez le vin et environ 40 cl d'eau bouillante (le liquide doit être à mi-hauteur de la cocotte)
4. Préparez une pâte à luter en mélangeant la farine avec un peu d'eau. Façonnez-la en un boudin. Posez-le à cheval sur le bord de la cocotte. Mettez le couvercle et appuyez un peu pour bien le sceller. Baissez le four à 150° (th.5) et enfournez pour 1h30. Cassez la pâte à table.