



Ficelles picardes aux pommes de terre Pompadour

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 8 tranches de jambon de Paris
- 500 g de champignons de Paris frais
- crème fraîche épaisse
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1/2 litre de lait
- 20 g de beurre
- 1 échalote
- Gruyère râpé
- sel

1. Faites cuire les Pompadour épluchées et coupées en rondelles dans l'eau salée pendant 15 min. Égouttez-les et réservez-les.
2. Préparez la pâte à crêpe en mélangeant les œufs avec la farine puis diluez avec le lait. Salez, mixez et laissez reposer la préparation.

3. Préparez la duxelles en mixant les champignons lavés puis faites-les revenir dans une poêle dans un mélange de beurre avec l'échalote ciselée. Salez, poivrez puis laissez cuire à feu moyen pendant 10 min en remuant régulièrement. Ajoutez la crème fraîche et mélangez.
4. Faites cuire les crêpes en les faisant bien dorer.
5. Montez les ficelles picardes en commençant par étaler une crêpe, ajoutez la tranche de jambon et disposez de la duxelles de champignons en formant un boudin, puis roulez la crêpe sans trop appuyer.
6. Disposez les ficelles picardes dans un plat allant au four, nappez de crème fraîche et de Gruyère râpé. Ajoutez autour les rondelles de Pompadour.
7. Faites gratiner 10 min au four.