

CRÊPES FARCIES

Façon Ficelles picarde

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 8 PERSONNES

PÂTE À CRÊPES

Farine 0,250 kg
Sel fin PM
Œufs 3 pièces
Lait 0,500 l
Beurre 0,050 kg
Huile (cuisson) 0,050 l

GARNITURE

Beurre 0,040 kg
Échalote 0,120 kg
Champignons de Paris 1,200 kg
Persil 0,120 kg

BÉCHAMEL CRÉMÉE

Beurre 0,100 kg
Farine 0,100 kg
Lait 1l
Crème liquide 1l
Sel fin PM
Muscade, Piment de cayenne PM

FINITION

Jambon de Paris 8 tranches
Gruyère râpé (montage) 0,080 kg
Gruyère râpé (gratin) 0,080 kg
Beurre 0,040 kg



PROGRESSION

1. Tailler les légumes

Nettoyer les champignons et laver le persil. Ciseler les échalotes. Hacher le persil, équeuter et émincer les têtes de champignon.

2. Réaliser la pâte à crêpes et sauter les crêpes

Mélanger les œufs, le lait et le sel. Verser ce mélange progressivement sur la farine tamisée placée en fontaine dans un cul-de-poule ou une calotte, en remuant au fouet. Verser le beurre noisette. Passer la pâte à crêpes au chinois. Laisser la pâte reposer au frais environ 30 min. Sauter 16 crêpes salées très fines de 20 cm de diamètre.

3. Réaliser la sauce béchamel

Réaliser un roux blanc. Mouiller avec le lait et la crème. Porter la sauce à ébullition et la cuire à feu doux 1 à 2 min en remuant. Assaisonner de sel fin, piment de Cayenne et noix de muscade. Passer au chinois. Réserver la sauce à couvert au bain-marie.

4. Terminer la garniture

Sauter au beurre les champignons légèrement salés dans un sautoir. Lorsque l'eau de végétation est évaporée, ajouter les échalotes ciselées. Ajouter le persil haché en fin de cuisson et poivrer. Lier les champignons avec un peu de sauce crème. Rectifiez l'assaisonnement.

5. Réaliser le montage des ficelles

Sur un plan de travail filmé, étaler les crêpes sur la face la plus homogène en dessous. Masquer chaque crêpe d'une fine couche de champignons liés. Parsemer de gruyère râpé. Déposer une demi-tranche de jambon par crêpe. Rouler les crêpes et les disposer côte à côte dans deux plats à gratin beurrés. Napper avec le reste de la sauce crème, parsemer de gruyère râpé et répartir 0,040 kg de beurre en parcelles sur le dessus.

6. Gratiner et envoyer les ficelles

Essuyer soigneusement les bords des plats pour éviter que des parties brûlent pendant la cuisson. Gratiner les crêpes au four à 180 °C environ 10 min. Dresser le plat chaud sur doublure (plat froid sur lequel on pose le plat chaud pour le transport) et envoyer.

Mes notes sur la recette: