

FICELLE PICARDE (2 personnes)

- Pâte à crêpes maison
- Duxelles maison
- 2 tranches de jambon blanc
- Crème fraîche épaisse
- Comté râpé

Faire deux crêpes.

Déposer une tranche de jambon blanc sur chacune d'elle.

Ajouter un cordon de duxelles sur toute la largeur des crêpes.

Rouler les crêpes avec leur garniture et les déposer dans un plat à gratin.

Recouvrir les crêpes avec de la crème fraîche épaisse et du comté râpé.

Enfourner à four chaud thermostat 5 (180° C) pendant 15 à 20 minutes.

Servir avec une belle salade verte.



