## LA FICELLE PICARDE

[](http://asset.keldelice.com/attachments/photos/585099/original/ficelles-picardes-sam-bellet.jpg?1296038507)

Description

A l’affiche des restaurants picards, attisant la curiosité des gens de passage, la ficelle picarde n’est autre qu’une crêpe roulée, garnie d’une tranche de jambon et d’un hachis champignon-échalote, nappée de crème fromagée, puis gratinée.La sauce aux champignons peut être duxelles ou mornay, mais jamais une béchamel !!

**Un peu d’histoire**:La création de la véritable ficelle picarde remonte aux années 1950. Le cuisinier Marcel Lefèvre imagina ce plat pour une foire exposition à la Hotoie, à Amiens, où un repas était servi aux notables du département. Pour l’événement, plusieurs restaurateurs amiénois connus devaient contribuer à l’élaboration d’un menu original. Depuis, la ficelle picarde a fait souche, au point de devenir l’un des symboles de la cuisine régionale…

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

Pour la garniture : Pour la pâte à crêpe :  
500 g de champignons de Paris 150 g de farine  
50 g d’échalotes 40 cl de lait   
3 cuil. à soupe de jus de citron 2 cuil. à soupe d’huile ou de beurre fondu  
4 fines tranches de jambon 3 œufs  
150 g de gruyère râpé sel  
35 cl de crème fraîche  
beurre  
sel  
poivre

Préparation :

Avec les ingrédients, confectionner la pâte, qui doit être assez fluide, de manière à obtenir des crêpes minces. Laisser reposer. Nettoyer les champignons, les hacher très finement avec les échalotes. Mettre le hachis dans une casserole huilée avec le jus de citron et laisser cuire doucement en mélangeant de temps à autre, jusqu’à ce que le jus soit évaporé. Saler, poivrer. Faire 8 crêpes (22 à 25 cm de diamètre). Sur chacune d’elles, poser une demi-tranche de jambon, puis répartir le hachis échalotes-champignons. Les rouler assez serré et les aligner dans un plat à gratin grassement beurré. Arroser de crème fraîche, parsemer de fromage râpé et ajouter quelques copeaux de beurre. Placer 15 minutes dans un four assez chaud, en protégeant les crêpes d’une feuille d’aluminium durant la moitié de la cuisson. Si la surface n’est pas suffisamment gratinée, passer quelques instants sous le gril.

|  |  |
| --- | --- |
| Le CAGHUSE | |
| http://specialites.regions.free.fr/picardie/plats/recettes/caghuse.jpg | *Préparation :* 10 mn *- Cuisson:* 1 h 30 mn Imprimer la recette |
| Ingrédients, pour 6 personnes :   * 700 g d'oignons * 2 kg de jarrets de porc * 200 g de beurre ou de saindoux * poivre du moulin * sel |
| Préparation :   1. Préchauffez votre four à 180°C. 2. Epluchez et émincez les oignons. 3. Beurrez largement une cocotte ou enduisez-la de saindoux. Mettez-y les jarrets de porc et entourez-les des oignons émincés, en tassant bien. Salez et poivrez. Couvrez, enfournez et faites cuire pendant 1h30. 4. Laissez refroidir dans la cocotte et servez froid   ***NB : Il nous semble que 1H30 est un peu juste car nos deux jarrets n’étaient pas assez cuits à cœur. Préféré 1H45 voir 2H00 de temps de cuisson.***  ***Nous avons accompagné le plat de haricots vert en guise de haricots vert de Soisson.*** | |

## LES RABOTES

## Ingrédients, pour 6 personnes :

6 belles pommes reinettes pas trop mûres   
100 g de sucre cristallisé   
  
2 pâtes feuilletée

Préparation :

Pelez soigneusement les pommes, videz-les par le milieu à l'aide d'un vide-pomme. Découpez la pâte feuilletée en 6 carrés. Placez une pomme au milieu de chaque carré; remplissez de sucre le trou cylindrique. Ramenez les coins de pâte par-dessus la pomme en mouillant un peu les coins pour qu'ils se collent bien en se superposant; il faut que la pâte forme une enveloppe parfaitement close. Dorez le dessus à l'œuf. Placez les rabotes sur une plaque. Faites cuire à four moyen (Th. 6, 200 °C) pendant 30 minutes en évitant les coups de feu qui noirciraient la pâte. Servez chaud ou froid.