

Recette n° 253 : **Ficelles bretonnes**

Avouons qu'avant d'être bretonnes, ces ficelles ont été picardes...

Elles sont bretonnes parce que faites à partir de 8 crêpes (crêpes de froment ou galettes de sarrasin) bretonnes achetées fraîches le jour même.

Il faut compter une heure tout compris, mais cela se sert sans attendre au sortir du four.

Ingrédients (pour 8 personnes, comme plat de résistance avec une salade verte) :

- 30 g de farine
- 8 tranches de jambon blanc ou 500 g de dés de jambon
- 500 g de champignons de Paris
- 3 échalotes
- 80 g de beurre
- 35 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche
- 200 g d'emmental râpé
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- sel fin, poivre

Préparation :

- 1 - Nettoyer et les champignons. Les déliter en fines lamelles.
- 2 - Peler et hacher les échalotes, les faire fondre dans 50 g de beurre.
- 3 - Ajouter les champignons.
- 4 - Ajoutez la noix de muscade.
- 5 - Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire à feu doux 20 minutes en remuant de temps en temps.
- 6 - Mettre le lait à chauffer jusqu'à ébullition en le surveillant pour qu'il ne se saute pas.
- 6 - Faire une sauce Béchamel avec 30 g de beurre et 30 g de farine (fondre le beurre, incorporer la farine d'un coup, remuer sur feu doux à la cuiller de bois pour obtenir une pâte homogène, verser le lait d'un coup et remuer)
- 7 - Si la Béchamel ne prend pas ou est grumeleuse, passer au mixer et remettre à chauffer à feu doux en remuant jusqu'à épaississement.
- 8 - hors du feu, incorporer la crème fraîche et remuer encore pour lisser, puis mélanger les champignons et les échalotes.
- 9 - huiler un plat à gratin capable de contenir les 8 ficelles.
- 10 - garnir les crêpes une par une de jambon et béchamel aux champignons, les rouler, les disposer dans le plat, saupoudrer avec l'emmental.
- 11 - enfourner et laisser griller 8 minutes.
- 12 - servir aussitôt avec un vin blanc sec (un muscadet sur lie est adapté).

Observations :

Recette exécutée le 3 août 2012 à Quiberon pour la famille Béclin et nous. Excellent repas du soir. Yohan n'étant pas friand de Béchamel, deux ficelles n'en comportaient pas.