

Ingédients

Pâte à crêpes

- 300 g de farine
- 3 œufs
- 75 cl de lait
- 30 g de beurre fondu
- Sel, poivre, muscade

Duxelles de champignons

- 1 kg de champignons de Paris frais
- 250 g d'échalotes
- 60 g de beurre
- 50 g de persil
- 1 kg de crème épaisse
- Sel, poivre mignonnette, muscade

Finition

- 400 g de jambon fumé
- 250 g de gruyère râpé
- 1 kg de crème fraîche épaisse

Picardie

Ficelle Picarde

Déroulé

Réalisation de la pâte à crêpes :

- Mettre le beurre à fondre (beurre noisette).
- Tamiser la farine.
- Dans un récipient, ajouter la farine et former une fontaine.
- Ajouter les œufs, un peu de lait, le sel, le poivre et la muscade.
- Mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- Incorporer le beurre noisette refroidi.
- Ajouter le reste du lait.
- Laisser reposer 30 minutes.
- Cuire (sauter) les crêpes.

Réalisation de la duxelles de champignons :

- Éplucher et laver les légumes.
- Laver les champignons de Paris.
- Éplucher les échalotes.
- Ciseler les échalotes.
- Hacher le persil.
- Hacher les champignons.
- Dans une sauteuse, faire fondre le beurre. Ajouter les échalotes, puis les champignons.
- Faire évaporer toute l'eau des champignons.
- Assaisonner (sel, poivre mignonnette, muscade).
- Refroidir la duxelles.
- Ajouter à la duxelles la crème épaisse.

Montage et finition :

- Réaliser le montage des ficelles :
- (crêpes / jambon fumé / duxelles / pliage des ficelles).
- Disposer les ficelles dans un plat à gratin ou dans des ravières individuels.
- Ajouter de la crème fraîche, assaisonner et mettre du gruyère râpé sur le dessus.
- Cuisson au four à 175 °C pendant 20 à 30 minutes.

Ingédients

- 1,800 kg de collier d'agneau
- 5 gousses d'ail
- 800 g d'oignons grelots
- 5 cl d'huile de pépins de raisin
- 40 g de concentré de tomate
- 20 cl de vin blanc
- 2 l de fond de veau
- 500 g de champignons
- 750 g de brunoise de carottes, navets, céleri en branche
- Sel, poivre, bouquet garni, coriandre, quatre-épices
- Persil haché
- 100 g de farine

Garniture :

- 800 g de carottes
- 800 g de navets
- 200 g de panais
- 500 g de petits pois

Picardie

Navarin d'Agneau pré salé, embeurré de légumes printaniers

Déroulé

Préparation :

- Éplucher et laver les légumes.
- Tailler la garniture aromatique.

Cuisson :

- Faire chauffer l'huile dans un rondau.
- Ajouter les morceaux d'agneau et les faire colorer.
- Ajouter la garniture aromatique.
- Ajouter les oignons grelots, l'ail écrasé et les champignons.
- Faire revenir l'ensemble, puis singer.
- Déglacer avec le vin blanc et le fond de veau.
- Ajouter le concentré de tomate.
- Ajouter l'assaisonnement (sel, poivre, etc.).
- Cuire au four pendant 1h30.
- À mi-cuisson, ajouter la garniture printanière.
- Vérifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

Finition :

- Décanter le navarin et terminer la cuisson.



Ingédients

- 2 kg de pommes de terre à purée
- 150 g de noisettes concassées
- 60 g d'échalotes
- 80 g de ciboulette
- 100 g de beurre
- 300 g de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre

Picardie

Ecrasé de pomme de terre aux éclats de noisettes torréfiées

Déroulé

Préparation :

- Éplucher les pommes de terre et les cuire 30 minutes à la vapeur.
- Vérifier qu'elles sont bien cuites.
- Éplucher les échalotes et l'ail.
- Torrifier les noisettes.
- Ciseler les échalotes, l'ail et la ciboulette.
- Faire revenir les échalotes et l'ail, puis ajouter la ciboulette en fin de cuisson.
- Écraser les pommes de terre à la fourchette ou à l'aide d'un presse-purée.
- Incorporer la crème fraîche et la garniture échalotes-ciboulette.
- Assaisonner.

Finition :

- Dresser : écraser les pommes de terre dans un emporte-pièce, puis parsemer de noisettes concassées sur le dessus.



Ingédients

- 1 kg de pâte feuilletée
- 10 pommes
- 200 g de confiture d'abricot
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs

Picardie

Rabote picarde

Déroulé

Préparation :

- Laver, éplucher et évider les pommes.
- Étaler la pâte feuilletée sur 2 à 3 millimètres d'épaisseur.
- Découper 10 carrés de pâte feuilletée de même taille.
- Poser une pomme au centre de chaque carré, puis remplir le cœur de confiture, de sucre et ajouter une noisette de beurre.
- Rabattre les quatre coins de la pâte sur le dessus des pommes et souder les bords.
- Dorer avec le jaune d'œuf.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.
- Préchauffer le four à 200 °C.
- Enfourner pendant 30 minutes et servir tiède.