

Aubergines farcies

Cuisson : 30 min.

Pour 4 personnes :

2 aubergines
2 tranches de jambon
150 g de champignons
4 biscottes
½ verre de lait
1 échalote
1 œuf
1 petit bouquet de persil
1 c. à soupe d'huile de tournesol
½ verre de chapelure
sel, poivre

Préparation :

1. Lavez les aubergines, essuyez-les, ôtez la queue et coupez les en deux dans le sens de la longueur.
2. Faites tremper les biscottes dans le lait.
3. Débarrassez les champignons de leur pied terreux, lavez-les à l'eau courante et séchez-les sur du papier absorbant. Puis hachez-les.
4. Lavez un petit bouquet de persil et hachez-le avec l'échalote. Passez les tranches de jambon à la moulinette.
5. A l'aide d'un petit couteau pointu, évidez les demi-aubergines, sans aller trop profond afin de ne pas abîmer la peau. Hachez la pulpe ainsi ôtée.
6. Dans un saladier, mélangez tous ces ingrédients hachés avec une cuillerée à soupe d'huile. Ajoutez les biscottes trempées dans le lait, cassez un œuf sur le tout et malaxez soigneusement cette préparation de façon à obtenir une farce bien homogène.
7. Remplissez les demi-aubergines de cette farce. Saupoudrez d'un peu de chapelure et mettez à four chaud (environ 220°C) ½ heure environ. Servez.

Ficelle Picarde

Pour 6 personnes

Préparation 30mn

repos 1h

cuisson 30mn

- Pâte à crêpes
200g de farine 2 œufs 10cl de bière (1/10^{ème} l)
1 pincée de sel 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- Garniture
30g de beurre 2 échalotes 350g de champignons de Paris
6 tranches de jambon 150g de gruyère râpé 12 cuil à café de crème fraîche

Technique

1-Préparer la pâte à crêpes Dans un saladier, mettre la farine et le sel, faire un puits et y mettre les œufs ; les incorporer ; puis verser la bière doucement et en remuant bien pour ne pas faire de grumeaux ; ajouter l'huile. Laisser reposer 1h

2- Préparer les champignons

- Nettoyer, essuyer et couper les champignons en fines lamelles. Peler et hacher les échalotes
- Dans une casserole, faire chauffer le beurre ajouter les échalotes et les faire blondir(elles doivent restées transparentes) puis mettre les champignons. Faire cuire l'ensemble 7 à 8 mn à découvert jusqu'à évaporation du liquide

• 3-Faire les crêpes. Les réserver. Beurrer un plat à gratin

4-Préparer les ficelles

- Poser la crêpe à plat sur un plan de travail y placer 1 tranche de jambon et les champignons. Rouler le tout et disposer la crêpe dans le plat. Faire de même avec les autres crêpes et les aligner côte à côte
- Sur les crêpes roulées, mettre la crème fraîche (2 cuillères à café par crêpe) et le gruyère râpé
- Enfourner à four chaud 220° (th 7) et laisser gratiner 10mn
- Servir chaud