

Aumonières à la parisienne

Pour 4 personnes - Préparation 30 min - Cuisson 25 min

- 500 g de dés de jambon
- 2 oignons
- Quelques brins de ciboulette
- 4 œufs
- 75 cl de lait
- 20 g beurre + 1 c. à soupe
- 500 g de champignons de Paris en conserve
- 250 g de farine
- Huile
- Sel et poivre

1. Préparez la pâte à crêpes : tamisez 250 g de farine, versez-la dans un saladier et faites un puits. Versez au centre les œufs, puis mélangez à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un fouet. Ajoutez 50 cl de lait et 1 cuillerée à soupe de beurre fondu, petit à petit tout en fouettant.

2. Versez 1 louche généreuse de pâte à crêpes dans une crêpière graissée avec un peu d'huile. Faites cuire quelques instants, jusqu'à pouvoir décoller la crêpe. Retournez-la et laissez-la cuire encore 30 secondes. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

3. Préparez une béchamel : faites fondre le beurre restant et ajoutez le reste de farine en mélangeant énergiquement. Versez le reste de lait peu à peu en remuant jusqu'à épaississement. Salez et réservez.

4. Faites revenir les oignons émincés dans une poêle avec un peu d'huile. Lorsqu'ils sont translucides, ajoutez les dés de jambon et les champignons de Paris. Salez, poivrez et faites revenir quelques minutes. Ajoutez la béchamel et mélangez.

5. Déposez la garniture au centre des crêpes encore chaudes. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Parsemez de ciboulette ciselée. Rassemblez les bords des crêpes garnies pour former des aumônières. Nouez-les avec de la ficelle alimentaire.