**Confrérie de l'Ordre de la Ficelle Picarde Amiénoise**

**La Ficelle Picarde**Recette : Une Crêpe très fine,
demie- tranche de Jambon Blanc de Paris,
Duxelles de Champignons avec de la crème fraîche,
l'ensemble roulé, gratiné au four pendant 15 mm.

 **La Rabote ... un délice !**La Rabote: Nous avons remonté jusqu'en 1936 sans retrouver le créateur de la recette
**Recette :**Pomme épluchée , creusée, mettre un pruneau dans son milieu, et le sucre cassonade.
Envelopper dans une pâte feuilletée, doré aux jaunes d'œufs.
Mettre à four chaud 30mn servir tiède avec une boule de glace à la pomme et pour les gourmands humecté de Calvados ... et pour les encore plus gourmands.... avec du caramel beurre salé c’est juste trop bon!