

Crêpes Suzette (Benoit Castel)

Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 190g di farina
- 60g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale
- 30g di burro fuso
- 4 uova
- 430g di latte intero
- 180g di zucchero semolato
- 25g di burro
- 20g di Grand Marnier per il flambaggio

Préparation

1. Nei grandi classici delle ricette delle crêpes, c'è ovviamente.
2. la crêpe suzette!
3. Candelora obbliga, ho ovviamente fatto delle crêpes oggi, e mi sono quindi lanciata in questa ricetta (quasi) ancestrale seguendo le istruzioni di Benoit Castel nell'ultimo numero di Fou de Pâtisserie.
4. È una ricetta facile, deliziosa, ovviamente non per i bambini, ma per loro l'opzione crema spalmabile è sempre disponibile!
5. Marnier per il flambaggioMettete le scorze d'arancia in una casseruola con dell'acqua e portate a ebollizione per sbianchirle.
6. Scolatele e mettele da parte.
7. Fate sciogliere lo zucchero poco alla volta e fatelo imbiondire.
8. Sfumate con il succo d'arancia, poi aggiungete il burro e le scorze sbianchite.
9. Infine, incorporate il Grand Marnier.
10. Continuate la cottura fino a quando lo sciroppo si addensa leggermente.
11. Il montaggio:Una volta cotte le crêpes, spalmate un po' di sciroppo Suzette all'interno prima di piegarle.
12. Disponete le crêpes in cocotte o piatti fondi, poi aggiungete il resto dello sciroppo sopra.
13. Fiammeggiatele, poi gustatevi il risultato!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com