

Trepes farcite al flambé



Per 2 persone

INGREDIENTI

- ✓ N. 4 sottili crespelle (2 a porzione)
- ✓ Gr. 40 zucchero
- ✓ Gr. 40 burro
- ✓ Gr. 30 cacao amaro in polvere
- ✓ Gr. 50 mandorle sgusciate e tritate
- ✓ Gr. 50 miele e panna
- ✓ Gr. 30 ciliegine rosse o fragole
- ✓ CL. 20 succo di arancia
- ✓ CL. 3 succo di limone
- ✓ CL. 5 Cognac o brandy
- ✓ CL. 5 Grand Marnier
- ✓ Q.b. bucce di arancia e limone

PROCEDIMENTO

Fare caramellare lo zucchero, aiutandosi con la buccia del limone (attenti a non far bruciare lo zucchero). Far sciogliere il burro e successivamente aggiungere il succo di limone, di arancia (eventualmente anche bucce di arancia e limone) e infine, profumare con il Grand Marnier. Amalgamare per bene il composto, aggiungere le crepe aperte e farcirle con mandorle tritate, del miele e un cucchiaino di cacao amaro in polvere. Piegare la crepe farcita 2 volte a triangolo, dopo averle fatte insaporire con della salsa anche all'interno. Quando le crespelle saranno cotte e la salsa sarà a giusta densità, fiammeggiare con Cognac o brandy e, mentre la fiamma sarà ancora attiva spolverare dall'alto dello zucchero, che brucerà con un leggero crepitio. Porzionare le crepe in piatti da dessert caldi con 2 cucchiaini di salsa e decorare con polvere di cacao, panna montata, ciliegine o fragole.

