

Trepes Souzette

Per 2 persone



INGREDIENTI

- ✓ N.4 sottili crespelle (2 a porzione)
- ✓ Gr. 40 zucchero
- ✓ Gr. 40 burro
- ✓ 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 e infine, profumare con il Grand Marnier; aromatizzare ulteriormente la salsa aggiungendo delle bucce di arancia e limone tagliate precedentemente a julienne. Amalgamare per bene il composto e infine aggiungere le crepes (2 per persona), piegandole 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 crepes in piatti da dessert caldi con 2 cucchiaini di salsa e decorare con fantasia.

