Crêpes Suzette

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	20 Min.

Delicate crêpes in una calda e aromatica salsa all’arancia. Caramello, Grand Marnier, arancia e burro. Una delizia classica che colpisce.

Crêpes

200 ml di latte

3 uova

1 baccello di vaniglia, tagliato a metà nel senso della lunghezza, semi rimossi

1 pizzico di sale

100 g di farina bianca

50 g di burro, a pezzi

Salsa all'arancia

4 arance

100 g di zucchero

30 g di burro

50 ml di liquore all’arancia, (ad esempio Grand Marnier)

3 arance, segmentato

un pizzico di zucchero a velo

Servire

100 g Panna doppia

½ baccello di vaniglia, tagliato a metà per il lungo, semi rimossi

un pizzico di zucchero a velo

Crêpes

Versare il latte, le uova, la vaniglia e il sale in un contenitore alto e frullare con il frullatore a immersione. Aggiungere la farina, continuare a frullare fino a quando l'impasto è liscio e omogeneo. Coprite e lasciate riposare per circa 30 minuti. Scalda un po' di burro in una padella antiaderente a fuoco medio-alto (livello 7). Versa una piccola porzione di pastella nella padella e ruotala delicatamente per distribuirla uniformemente sulla base, creando uno strato sottile. Cuocere la crêpe per circa 1 minuto, girarla e cuocerla brevemente fino a cottura ultimata. Tieni le crêpes coperte e calde, e piegale in quarti prima di servirle.

Salsa all'arancia

Grattugiare finemente la scorza di un'arancia e poi spremere il succo. Sfilettare le arance rimanenti, spremere il succo dalle membrane avanzate. Riscaldare lo zucchero nella stessa padella a fuoco medio (livello 6-7) e caramellarlo fino a ottenere un colore marrone, facendo oscillare delicatamente la padella. Aggiungere il burro e lasciarlo fondere. Aggiungere il Grand Marnier e lasciarlo ridurre leggermente. Versare il succo d'arancia e cuocere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto, fino a ottenere una consistenza sciropposa. Mescola la scorza d'arancia. Metti le crêpes nella salsa all'arancia, aggiungi gli spicchi d'arancia, togli la padella dal fornello e lascia insaporire brevemente.

Servire

Mescolare insieme la panna intera e i semi di vaniglia. Disporre le crêpes, gli spicchi d'arancia e la salsa nei piatti. Versa un po' di panna fresca sopra e, se desiderato, spolvera con zucchero a velo.

Consigli

Il liquore all'arancia può essere brevemente flambato, se desiderato.

Accessori

Padella antiaderente

Ulteriori informazioni

Creata il	07.04.2026