

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crêpes Suzette

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



Le **crêpes suzette** sono un grande classico della pasticceria francese, una **ricetta elegante e scenografica** che trasforma delle semplici [crepes](#) in un dessert da gran finale. La loro particolarità è la salsa all'arancia in cui vengono immerse e, soprattutto, il tocco finale del flambé. La base di partenza è una pastella neutra, simile a quella che si usa per le amatissime [Crepes alla nutella](#) o per le golose [Crepes al pistacchio](#). Esistono anche versioni più veloci, come le [Crepes veloci solo 2 ingredienti](#), o adatte a esigenze particolari, come le [Crepes senza uova](#). Ma le crêpes sono fantastiche anche in

versione salata, per preparare primi piatti originali come le [Lasagne di crepes](#) o le [Lasagne di crepes ai funghi](#), oppure dei [Cannelloni di crespelle](#). Si possono farcire in mille modi, dalle [Crepes salate formaggio e prosciutto](#) alle [Crepes al gorgonzola e spinaci](#).

INGREDIENTI PER LE CRÊPES

FARINA 00 120 gr
LATTE INTERO 250 gr
UOVA MEDIE 2
ZUCCHERO 15 gr
SCORZA DI ARANCIA
SALE 1 pizzico
BURRO per la cottura -

INGREDIENTI PER LA SALSA E IL FLAMBÉ

BURRO 60 gr
ZUCCHERO 40 gr
LIQUORE ALL'ARANCIA tipo Grand
Marnier o Cointreau - 60 ml
SUCCO D'ARANCIA di 2 arance -
SCORZA DI ARANCIA di 2 arance -
SUCCO DI LIMONE di 1 limone -

COME SI PREPARA LA PASTELLA PER CRÊPES

- 1 In una ciotola, setaccia la farina insieme allo zucchero e a un pizzico di sale, poi mescola le polveri.





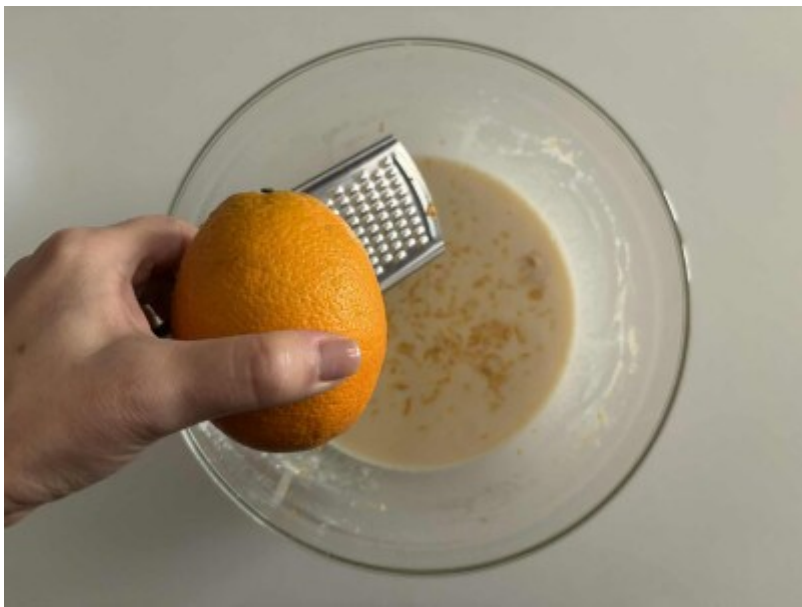
2 Aggiungi le uova e inizia a mescolare con una frusta. Quando le uova sono assorbite, versa a filo il latte, continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.







- 3 Infine, aggiungi la scorza di mezza arancia grattugiata e dai un'ultima mescolata.
Passaggio fondamentale: copri la ciotola e lascia riposare la pastella per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.



COME CUOCERE LE CRÊPES

- 1 Scalda una padella per crêpes e ungila leggermente con un pezzetto di burro, eliminando l'eccesso con della carta assorbente. Versa un mestolino di pastella e inclina la padella per distribuirli su tutto il fondo, creando un disco sottile.





- 2** Cuoci la crêpe per circa un minuto. Quando i bordi inizieranno a staccarsi, girala con una spatola e cuocila per qualche altro istante anche dall'altro lato. Continua così fino a esaurire la pastella, impilando le crêpes pronte su un piatto.

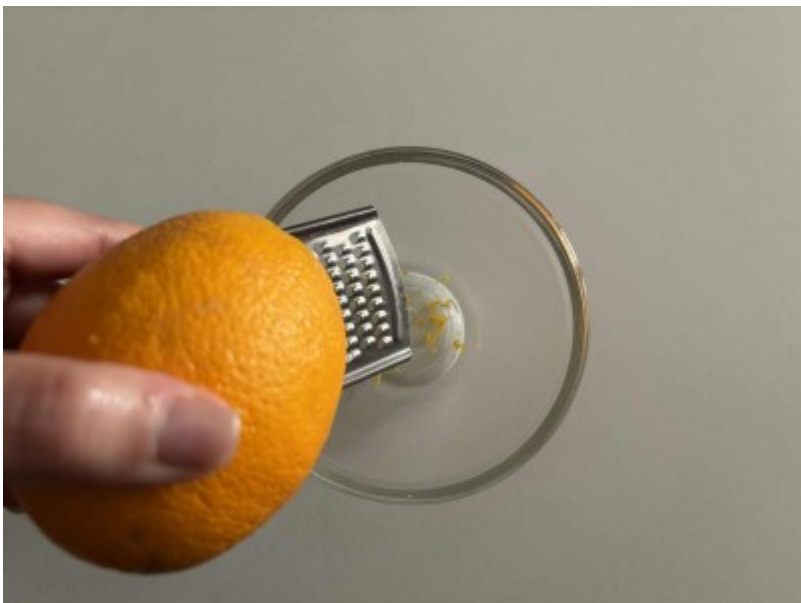






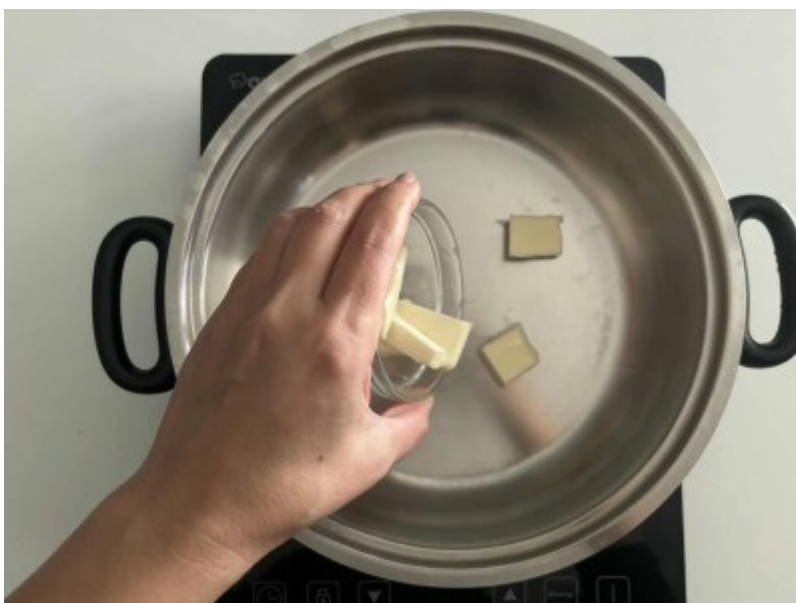
COME FARE LA SALSA E COMPLETARE LE CRÊPES SUZETTE

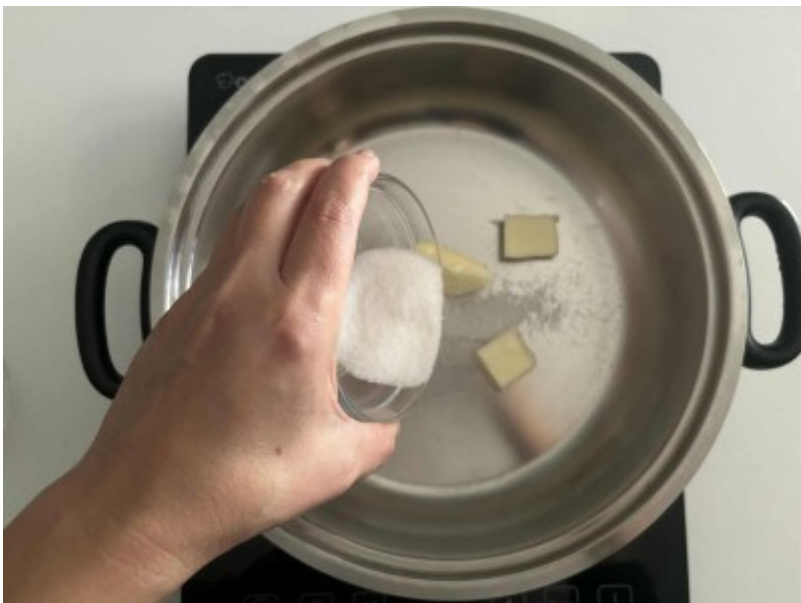
- 1 Prepara il succo e le scorzette delle due arance e del limone.





- 2** In una padella ampia, fai sciogliere a fuoco basso il burro con lo zucchero. Aggiungi il succo e le scorze degli agrumi e lascia sobbollire dolcemente per creare uno sciroppo.







- 3** Piega ogni crêpe in quattro (a ventaglio) e adagiale nella padella con la salsa calda. Lasciale insaporire per un minuto, girandole delicatamente.



4 Il gran finale (flambé): Spegni il fuoco. Versa il liquore all'arancia sulle crêpes. Con molta attenzione, incendia il liquore con un cannello o un fiammifero lungo. La fiamma si spegnerà da sola in pochi secondi (in caso contrario, copri con un coperchio).

Servi le crêpes Suzette immediatamente, calde, irrorandole con la loro salsa e decorando con qualche altra scorzetta d'arancia.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Prepara la pastella delle crêpes sostituendo la farina 00 con un preparato per dolci senza glutine o con della farina di riso. La salsa è naturalmente priva di glutine.

Versione senza lattosio: Sostituisci il latte vaccino con un latte vegetale (quello di soia o di mandorle è perfetto) e il burro, sia per la padella che per la salsa, con della margarina vegetale di buona qualità.

Versione light: Per una versione più leggera, puoi ridurre la quantità di zucchero e burro nella salsa. Per la pastella, usa del latte parzialmente scremato e servi le crêpes senza l'aggiunta di gelato o panna.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Per ottenere delle crêpes lisce e senza grumi, lascia riposare la pastella in frigorifero per almeno 30 minuti. Questo permetterà alla farina di idratarsi perfettamente e all'impasto di diventare più elastico.

Lo sfizio in più: Servi le crêpes suzette ancora calde con una pallina di gelato alla vaniglia o un ciuffo di panna montata. Il contrasto tra il caldo della salsa e il freddo del gelato è semplicemente paradisiaco.

L'idea per i bambini: Prepara una versione analcolica omettendo il liquore e il flambé. Sarà una merenda golosissima e profumata all'arancia che adoreranno.

Idea antispreco: Non buttare le scorze di arancia e limone usate per la salsa! Sciacquale, lasciale asciugare e mettile in un barattolo con dello zucchero semolato: in pochi giorni avrai uno zucchero aromatizzato perfetto per dolci e tisane.

COME CONSERVARE LE CRÊPES SUZETTE

Le crêpes suzette andrebbero gustate al momento. Se avanzano, si possono conservare in frigorifero per un paio di giorni. Puoi preparare in anticipo le crêpes e la salsa separatamente, per poi assemblare e flambare il tutto al momento di servire.