

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crepes all'arancia

di: *Gwendoline*

---

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 50 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO

---



50g di burro

4 cucchiaini di zucchero.

Mezza mela

un fiocco di burro

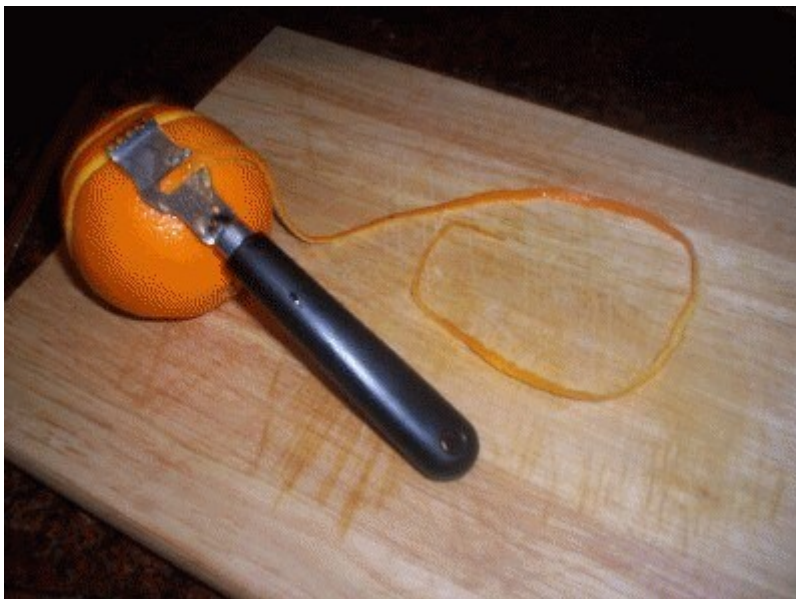
1 cucchiaino di zucchero

1 arancia

mezzo bicchiere di grand marnier.

## PREPARAZIONE

- 1 Da 1 arancia e con l'apposito coltellino ricavate un filo lungo con la scorza.



- 2 Grattugiate la scorza delle 3 arance che serviranno per la crema.



**3** Per la crema pasticcera: riscaldare il latte.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura.



4 Unite il burro e la scorza grattugiata delle 3 arance.



5 Mescolate e lasciate raffreddare.

Per le crepes: setacciate la farina in una ciotola. Aggiungete lo zucchero e il sale.

Fate una fontana e unite le uova, mescolare bene.

Incorporate anche il latte, l'acqua e l'essenza vaniglia e mescolare fino ad avere un composto senza grumi.

Lasciate la miscela riposare per 20-30 minuti.

Scaldare la padella di 20 cm su fuoco medio.

Imburrate la padella e versate circa 30 ml di composto.

Fate in modo che il composto copra bene la base della padella.

Cuocete per un minuto o finché la base non diventa dorata.

Girate la crepe e continuare a cuocere per 20-30 secondi.



6 Continuate così fino a quando finite tutto l'impasto.

In un padellino mettete la mezza mela con un fiocco di burro, 1 cucchiaio di zucchero ed un pizzico di sale e lasciate caramellare la mela.



7 A questo punto avete tutti gli ingredienti pronti per comporre le crepes.





8 Mettete al centro di una crepe mezza mela.



9 E chiudete a fagottino con il laccio fatto con la scorza di arancio.



**10** Preparate una seconda crepe nello stesso modo.



**11** Cominciate a fare le crepes con la crema. Mettete un cucchiaino di crema nella parte superiore della crepe.



12 Coprite la crema con la crepe.



13 Continuate ad arrotolare la crepe fino alla fine.





14 Chiudete un lato lungo verso il centro della crepe.



15 E continuate ad arrotolare, alla fine otterrete un risultato come questo.



16 Continuate così fino ad esaurire tutte le crepes.



17 Preparate la salsa: filtrare il succo delle 3 arance.



**18** Trasferite il succo in una casseruola ed unite il burro e lo zucchero.



**19** Fate bollire la salsa per circa 10 minuti.



20 In una larga padella mettete la salsa e fatela scaldare.



21 Aggiungete le crepes.





22 Mentre le crepes cucinano noterete che gonfieranno un poco.



23 Aggiungete il Grand Marnier.



24 E fate fiammeggiare facendo molta attenzione (per far fiammeggiare inclinate leggermente la padella).



25 Servite immediatamente.

