

## Crepes Suzette

Nonostante la tradizione incoroni la Francia come patria della crepe **Suzette**, in realtà questa prelibatezza è una produzione *monegasca*. Legate alla nascita della crepe Suzette ci sono due versioni: la prima versione narra che sia nata dallo sbaglio di un giovane apprendista di nome *Henry Charpentier*, al servizio del grande chef *Auguste Escoffier*, al "Cafè de Paris", di *Montecarlo*. Sembra che *Charpentier* stesse preparando una crepe a *Edoardo VIII*, principe del Galles e preso dall'emozione abbia fatto cadere del liquore sulla crepe che a contatto col fuoco si infiammò. Per non fare aspettare ancora il principe, il giovane apprendista assaggiò il dolce e trovandolo delizioso lo inviò al tavolo di *Edoardo VIII* che richiese addirittura il bis. Terminato il pranzo, il principe chiese al giovane il nome dello squisito dessert che gli era stato servito e *Charpentier* rispose prontamente "Crepe Prince de Galles"; il principe, però, chiese che venisse dedicata alla bellissima figlia di un suo amico che stava pranzando con lui ...*Suzette!* Secondo un'altra versione, la crepe suzette sarebbe stata ideata dal maître *Josèph* del ristorante "Marivaux" di Parigi nel 1897 in onore di una bella attrice dell'opera di nome *Suzette*.

**Nota Aggiuntiva:** più il tempo di riposo dell'impasto di mezz'ora

**Ingredienti per le crepe:** Arance la scorza di mezza Burro 40 gr Farina 150 gr Latte 300 ml Uova 2 Zucchero 1 cucchiaino

**Per la salsa e per flambare:** Arance la scorza e il succo di 3 Burro 80 gr Grand Marnier 150 ml Limoni il succo di 1 Zucchero 130 gr

### Preparazione:



Per preparare le crepe suzette iniziate con la preparazione delle crepe: mettete in una terrina la *farina*, un cucchiaino di *zucchero* e la scorza di mezza *arancia* (1). Incorporate il *latte* mescolando con una frusta, poi le *uova* sbattute (2) e il *burro* fuso. Mescolate energicamente per ottenere una pastella senza grumi poi lasciate riposare la pastella mezz'ora. Trascorso questo tempo ungete con pochissimo olio un padellino per crepe e versatevi un mestolino della pastella che avete preparato muovendo quest'ultima in modo che si espanda uniformemente sul fondo (3)



Appena la crepe comincia a dorarsi giratela sull'altro lato e dopo un minuto (questo è il tempo necessario per la doratura della crepe) toglietela dalla padella. Man mano che preparate le crepe tenetele al caldo disponendole una sopra l'altra in un piatto (4), che poi andrete a coprire. In una padella piuttosto capiente aggiungete il *burro*, lo *zucchero* (5) e la scorza delle 3 *arance* (6).



Fate sciogliere il tutto mescolando con un cucchiaino di legno e quando il composto sarà sciolto aggiungete il succo delle 3 *arance* e del *limone* (7). Portate a ebollizione la salsa (8) sempre mescolando. A questo punto mettete una crepe alla volta nella padella della salsa, girandola per impregnarla bene di salsa (9),



poi piegatela in 4 (10) e mettetela da parte. Fate lo stesso con tutte le crepe, alla fine la salsa di *arancia* dovrà essere praticamente tutta assorbita dalle crepe. Rimettete le crepes piegate in 4 nella padella (11), versatevi sopra il *Grand Marnier* precedentemente scaldato in un pentolino e fiammeggiate (basta accostare il bordo della padella al fuoco affinché il *Grand Marnier* prenda fuoco) (12). L'alcool evaporerà e potrete servire le vostre crepe suzette ben calde!

### Consiglio:

Pare che per ottenere una buona crepe, questa vada cotta nella sua tradizionale padella, il "Galèatoire", una spessa piastra circolare in ghisa, e girata con la "Tournette", un apposita spatola per girare le crepes.