

Crepe Suzette

Categoria: Sapori dal Mondo - Francia



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
5 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

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 **maitre Joseph** del ristorante "**Marivaux**" di Parigi nel 1897 in onore di una **bellaattrice dell'opera** di nome **Suzette**.



Ingredienti

>> Burro

150 g

>> Farina

200 g

>> Grand Marnier

1/2 bicchiere

>> Latte

45 cl

>> Uova

2

>> Zucchero

100 g

Preparazione



Mettete in una terrina le **uova intere**, la **farina**, un cucchiaino di **zucchero**, un pizzico di **sale** e mescolate servendovi di una frusta.

Sempre continuando a mescolare 20 g di **burro fuso** lasciato raffreddare e **metà latte**; continuate a mescolare fin quando avrete ottenuto un **composto fluido**, senza grumi, e a quel punto diluitelo con il resto del latte.

Mettete l'impasto in **frigo per circa mezz'ora** per farlo raffreddare.

Fate sciogliere un po' di burro in una padella e versatevi un **mestolino della pastella** che avete preparato muovendo quest'ultima in modo che si espanda uniformemente sul fondo.



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.

Dopo aver fatto le crepes, mettete in un tegamino 80 g di burro insieme al resto dello zucchero e insieme a un po' di **Grand Marnier** e fatelo scaldare ottenendo un succo.

A questo punto, piegate le crepes in quattro e, una alla volta mettetele nella padella versandoci sopra prima un po' di **succo** e poi un po' di **Grand Marnier**.

Fatele insaporire, **fiammeggiatele** (basta accostare il bordo della padella al fuoco affinché il Grand Marnier prenda fuoco) e servitele immediatamente ben calde...bon appetit!



Consiglio



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

Curiosità

Sapevate che in Francia le **crepes** sono considerate un **simbolo** tradizionale di **amicizia e alleanza** ? Proprio così...sembra addirittura che i **mezzadri le offerissero ai loro padroni** come segno di amicizia e riconoscenza.

Servite tradizionalmente in occasione della **Candelora** e del **Martedì Grasso** , si usava **esprimere un desiderio** quando si **volteva la crepe nella padella**.

