

CRÊPE SUZETTE



Revista
Jun. | Jul. 11

Fotos: Melanie Maps
Chef: Guy Doré



Médio

INGREDIENTES

- 125 g de farinha
- 30 g de manteiga derretida
- 5 g de sal
- 40 g de açúcar
- 3 ovos
- 350 ml de leite

Molho:

- Sumo de 2 laranjas e 2 limões
- Açúcar
- Grand Marnier & Cointreau
- 125 g de manteiga

PREPARAÇÃO

Esprema a fruta • Salpique açúcar numa frigideira quente • Adicione o sumo de limão quando o açúcar estiver caramelizado e junte o sumo de laranja • Reduza lentamente a um caramelo leve • Adicione a manteiga em pedaços e misture • Flambeie com Grand Marnier/Cointreau e reduza • Envolve os 2 lados dos crepes no restante sumo, dobre-os em metade e dobre novamente em metade, cobrindo inteiramente os crepes • Ornamente c/ finas tiras de casca de laranja e salpique com o restante líquido