



## Crepes suzette clasice

Steps: 10

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

500 ml	lapte	200 g	făină
60 g	zahăr	60 ml	apă
4	ouă	20 g	unt topit
	un vârf de cuțit de sare		Ingrediente pentru sosul Suzette:
	coaja de la jumătate de portocală bio	60 g	zahăr
200 ml	suc proaspăt de portocale	60 g	unt
25 ml	Grand Marnier, Cointreau sau orice alt lichior de portocale		

### Instructions

Dacă îți dorești niște *crepes* cu adevărat speciale, încearcă-le pe cele care se servesc cu sos Suzette, cu portocale și Grand Marnier. Iată o rețetă de la celebrul patiser francez Pierre Hermé, care cu siguranță va fi pe placul întregii familii.

**Pasul 1.** Începe prin a topi la abur cele 20 de grame de unt, apoi ia de pe foc, pentru a se răci, în timp ce pregătești restul compoziției.

**Pasul 2.** Bate ouăle cu zahărul și sarea.

**Pasul 3.** Aduagă făina și bate în continuare, până când obții un aluat omogen și fin.

**Pasul 4.** Se toarnă mai întâi aproximativ 100 de mililitri de lapte, se amestecă pentru a dilua aluatul, apoi se adaugă și restul de lapte.

**Pasul 5.** Aduagă și apa, apoi amestecă în continuare.

**Pasul 6.** La final, pune untul topit și amestecă bine aluatul, până devine iar omogen.

Unii bucătari francezi susțin că aluatul ar trebui pus la frigider o oră sau două, însă alții sunt de părere că poate fi utilizat imediat, deci poți alege varianta care îți este convenabilă. Clătitele se fac într-o tigaie antiaderentă, unsă cu foarte puțin ulei.

**Pasul 7.** Pentru a prepara sosul suzette, rade coaja de la jumătate de portocală bio. Pentru că, în cazul citricelor, coaja poate fi toxică, trebuie optat pentru varianta bio.

**Pasul 8.** Amestec-o, într-o tigaie, cu zahărul, lichiorul și cu sucul de portocale.

**Pasul 9.** Tigaia se pune pe foc și se ține până când cantitatea de lichid se reduce cu aproximativ două treimi. Este important ca sucul de portocale să scadă, deoarece aceasta încorporează aromele, dar, de asemenea, face sosul mai gros.

**Pasul 10.** Când crezi că sosul are densitatea dorită, ia tigaia de pe foc și adaugă untul topit. Bate fără oprire, până când untul este perfect topit și încorporat în sosul tău.

Servirea. Dacă vrei o servire à la française, pune clătitele împăturite în patru pe o farfurie și toarnă sosul peste ele. Se decorează cu felii de portocală și se servesc calde.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Crepes suzette clasice

Stand 12.11.2023