DESSERT

Crêpes Suzette à la Per

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

En klassisk fransk dessert med apelsin! Flambering var en vanlig syn i restaurangernas matsalar på 70-talet. Det är på väg tillbaka.

INGREDIENSER

Crêpes
3 dl vispgrädde
1 dl mjölk
1.5 dl vetemjöl
0.25 dl florsocker
1 nypa salt
2 st ägg
1 msk club soda

Sås
zest (rivet skal) från en av apelsinerna
4 st apelsiner
100 g råsocker
100 g osaltat smör

5 msk grand marnier

Servering
vaniljglass

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ihop alla ingredienserna till crêpsen förutom äggen och clubsodan till en slät smet i en bunke. Vispa sedan ner ett ägg i taget. Låt smeten svälla i minst en timme.

2. Precis innan gräddning så tillsätt clubsodan. Grädda tunna crêpes, tio till tolv stycken, och lägg åt sidan.

3. Skölj apelsinerna väl. Riv skalet från en av apelsinerna, gärna med zestjärn. Pressa ur saften från den rivna apelsinen och ytterligare en apelsin, cirka 2 dl saft. Skala två apelsiner med kniv och skär ut hinnfria filéer.

4. Smält sockret i en stekpanna. Lägg i smöret och häll i apelsinsaften. Tillsätt det rivna skalet och låt såsen koka under omrörning tills allt har smält igen och såsen blivit lite simmig.

5. Vik crêpesen två gånger. Lägg ner dem i pannan med såsen så att de täcks ordentligt. Tillsätt apelsinfiléerna och vänd runt så att det blir sås överallt. Låt koka upp och häll sedan på Grand Marnier. Tänd på och låt brinna ut. OBS! Flambera inte under spisfläkten.

6. Servera crêpesen direkt med vaniljglass.