CRÊPES GIOVANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 260 g di more,
- 60 g di zucchero,
- 100 g di farina,
- tre uova, sale,
- un quarto di latte,
- 30 g di burro,
- una base di gelato alla vaniglia,
- mezza tazza di miele,
- tre bicchierini di cognac,

Lavate le more e lasciatele sgocciolare; mettetele in una terrina e cospargetele con 40 g di zucchero, poi copritele e lasciatele riposare.
Per le crepes, sbattete insieme, in un'altra terrina, la farina con le uova, una presa di sale, il latte e lo zucchero rimasto.
Fate sciogliere il burro in una padella.
Quando comincerà a colorirsi, versatevi due cucchiai di pastella e formate una crepes sottile, che farete colorire da entrambe le parti.
Fate allo stesso modo con le altre sette crepes, piegatele in quattro ricavando dei ventaglietti, e disponetele sul piatto si servizio.
Mettete infine su ogni ventaglietto una porzione di gelato alla vaniglia.
Sistemate le more sopra il gelato.
Mescolate insieme il miele con il cognac e versatelo sulle crepes.
Cospargete con le noci tritate grossolanamente e servite.