CRÊPES MIDORI

Ingredienti per due persone:

- Sei crespelle,
- un bicchiere (80 g) di liquore midori,
- mezzo bicchiere di vodka artic 40°,
- due cucchiai di confettura di limone,
- due lime (o limoni) spremuti,
- due noci di burro.

In una scodella versate metà dose della confettura e metà di Midori e mescolate sino a rendere la salsina omogenea. Quindi farcite le 6 crespelle, piegatele a triangolo, badando che non fuoriesca la farcitura. Mettete il burro nella padella (a fuoco vivo), aggiungete il succo di lime (oppure di limone), il rimanente Midori e la confettura. Mescolate per qualche istante. Mettete le crespelle farcite nella padella e, con il cucchiaio, bagnatele sino a ridurre la salsina della metà circa. Infine versate la Vodka sulle crépes, inclinate la padella in modo da ottenere la classica "flambata".