CRÊPES SUZETTE 1

Ingredienti:

- Un bicchierino di cointreau o di grand marnier,
- un bicchierino di brandy o cognac,
- due arance spremute,
- mezzo limone spremuto,
- sei crespelle,
- 40 g di burro,
- 50 g di zucchero.

Nell'apposita padella fate imbiondire leggermente il burro, versate il succo di arancia e limone, aggiungete lo zucchero mescolando continuamente sin quando sarà sciolto completamente. Quindi aggiungete il cointreau e rimescolate per alcuni secondi. Adagiate la prima crespella (con forchetta e cucchiaio) nella padella e copritela con la salsina; piegate la crespella due volte in modo da ottenere un triangolo. Ripetete la medesima operazione ponendo man mano le crespelle intorno la padella. Innaffiate con il cognac, alzate il fuoco al massimo, inclinate leggermente la padella in modo da provocare la fiamma. Servite nei piatti caldi.