

CRÊPES ALLA BANANA

Ingredienti per 6 persone:

- farina 125g.,
- 2 uova,
- panna fresca 100 ml,
- latte 300 ml.,
- burro,
- zucchero,
- banana n° 2,
- fico secco n° 3,
- 3 cucchiari di confettura di pesca,
- un limone,
- succo di arance 2 dl,
- 2 cucchiari di zucchero di canna,
- noce moscata,
- sale.

Riunite in una terrina la farina setacciata, lo zucchero, un pizzico di sale, le uova e sbattete, quindi, sempre mescolando, incorporate a filo il latte e la panna. Fate riposare la pastella per un'ora al fresco.

Frullate le banane con il succo del limone, i fichi secchi e la confettura di pesche.

Preparare le crepe con la pastella e man mano che sono pronte farcitele con la crema di banane. Arrotolatele a sigaretta e tenetele in caldo nel piatto da portata posto sopra un bagnomaria.

Mettere il succo d'arancia, lo zucchero di canna, il burro e un pizzico di noce moscata in un pentolino e fate ridurre a fuoco moderato, fino a ottenere una salsa sciropposa, versatela sopra le crepe e servite.