

BANANE ALLA PARIGINA

Ingredienti per 6 persone:

- 6 banane,
- 75 g di zucchero a velo,
- 6 cucchiaini di Grand Marnier.

CREPES:

- 75 g di farina,
- 40 g di burro fuso,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 pizzico di sale,
- 1/8 l di latte.

Preparare le crepes: mettere la farina in una terrina, scavare un buco nel mezzo e in esso versare il burro fuso, l'uovo, lo zucchero, il sale.

Mescolare adagio incorporando progressivamente la farina e versando il latte poco per volta.

Lasciar riposare un'ora.

Cuocere le crepes in una padella imburrata (la dose è per sei crepes): coprire con alcuni cucchiaini di pastella la superficie della padella, rivoltare dopo un minuto con l'aiuto d'un piatto.

Lasciar cuocere l'altra parte per mezzo minuto.

Sbucciare le banane, farle macerare mezz'ora nel Grand Marnier.

Avvolgere ogni banana in una crepe e rotolare nello zucchero a velo.

Sistemare in un piatto da fuoco e mettere a forno caldissimo per cinque minuti.

Intiepidire il liquore e lo zucchero rimasti, versare sulle crepes e dar fuoco col fiammifero al momento di portare in tavola.