

CRÊPES FLORIS

Ingredienti per due persone:

- Sei crespelle,
- 40 g di vodka alla Viola floris,
- 40 g di parfait amour,
- due cucchiaini di confettura di arancia,
- un'arancia spremuta,
- il succo di mezzo limone,
- due cucchiaini di zucchero,
- due noci di burro,
- una spruzzata di vodka 40° per infiammare le crêpes.

In una scodella versate metà dose della confettura e metà di liquore 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 liquore 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 crêpes, inclinate la padella in modo da ottenere la classica "flambata".