

CRÊPES IMPERIALI

Ingredienti per 3 persone:

- 3 crepes
- 6 fette di salmone affumicato
- 1 scalogno
- 3 noci di burro
- 6 cucchiaini di crema di latte
- 1/2 bicchiere di cognac
- 6 cucchiaini di vellutata di pesce
- 1 mestolo di fumetto di pesce
- sale
- pepe bianco

Mettere nella padella le noci di burro con lo scalogno tritato, far rosolare, aggiungere le crepes preparate in cucina precedentemente e farcite con il salmone e la vellutata.

Aggiungere un cucchiaino di fumetto di pesce, far cuocere per qualche minuto, poi flambare con il cognac; infine unire la crema di latte ed amalgamare il tutto.

Mettere le crepes nel piatto e guarnire con dei filettini di salmone affumicato.