

### 97-Crêpes normandes flambées au Calvados

Autore: Cucina francese

Ingredienti: 2 uova, 1 tuorlo, 250g di farina 00, 2 tazze di latte (5 dl), 2 cucchiari di burro fuso (30 g), 1 kg di mele (pelate, ripulite del torsolo e tagliate in quattro), 1 tazza di zucchero (250 g) aggiustare in base alla dolcezza delle mele,  $\frac{3}{4}$  di tazza di calvados (2 dl)

Preparate la pastella amalgamando in una ciotola uova e tuorlo, farina, latte e burro e fate riposare un'ora in frigorifero. Intanto cuocete le mele in una casseruola a fondo spesso, coperte ed a fuoco basso, con  $\frac{3}{4}$  di zucchero. Sono cotte quando si spappolano con una forchetta; spappolatele, lasciandone però alcune intere, e incorporatevi 3 cucchiari di Calvados. Mettete una padella di 16 cm a fuoco moderato e spennellatene il fondo di burro. Fatela scaldare finché, lasciandovi cadere una goccia di pastella, la vedete sfrigolare; mettete allora con il cucchiario la pastella (2-3 cucchiariate) nella padella, inclinandola per distribuire la pastella sul fondo. Cuocete la crêpe 1 minuto, finché è leggermente dorata, poi voltatela con una spatola ( o al volo.), cuocetela ancora 30 secondi e passatela su di un piatto. Procedete allo stesso modo finché avete pastella. Preriscaldate il forno a 180°, mettete al centro di ogni crêpe 4 cucchiari di mele e ripiegatevi sopra i lati della crêpe. Accomodate le crêpes, la parte piegata sotto, in una teglia pirofila imburrata. Al momento di servire, spargete sulle crêpes il resto dello zucchero e mettetele in forno a scaldarsi, in modo che lo zucchero in parte si caramelli. Scaldate il calvados e versatelo in una brocchetta. Portate in tavola le crêpes, versateci sopra il Calvados e dategli fuoco.