



Креп сюзетт – это классические французские блинчики, приготовленные по специальной технологии. Их особенность заключается в том, что при приготовлении блины некоторое время томятся в сладком сиропе, в который входит цитрусовый сок (чаще всего апельсиновый) и цедра. Напоследок к карамели добавляют алкоголь (это может быть ликер, коньяк или ром), и немного фламбируют блины. Важная особенность: после прожарки для красивой подачи блинчики нужно сложить треугольниками. Конечно, очень многие французские лакомства калорийны. Но ведь никто и не станет готовить такие вкусности тогда, когда сидит на диете, потому что удержаться от этого блюда просто невозможно.

Ингредиенты для блинов:

- 115 г муки;
- 1 яйцо;
- 1 яичный желток;
- 75 мл воды;
- 200 мл молока;
- цедра одного апельсина;
- 55 г сливочного масла.

Для сиропа нам понадобятся:

- 155 мл апельсинового сока;
- цедра одного апельсина;
- 25 г сахара;
- 1 лимон (нам нужны и цедра, и сок);
- 55 г сливочного масла;
- ликер куантро.

Приготовление

Поскольку блинчики после приготовления еще будут томиться в сладком сиропе, в тесто сахар добавлять не нужно. Взбиваем яйцо с желтком и водой, добавляем молоко и растопленное сливочное масло. Перемешиваем, и всыпаем в смесь апельсиновую цедру. После этого в просеянную муку понемногу добавляем жидкую смесь, частями, чтобы не образовались комочки, и тщательно вымешиваем. После того, как тесто готово, лучше отставить его на пол часа в прохладном месте для того, чтобы глютенковые нити из муки расслабились. Тогда тесто получится эластичным, блинчики не будут сильно деформироваться и рваться во время приготовления. После этого жарим порционные блинчики.

Перейдем к приготовлению сиропа. Для этого растапливаем сахарный песок с апельсиновым соком, добавляем цедру. После того, как сироп начнет кипеть, добавляем кусочек масла и блины, сложенные треугольником. В течение минуты разогреваем их, и добавляем ликер. Будьте осторожны, от высокой температуры пары алкоголя воспламенятся. Как только огонь погас, классическое французское блюдо креп сюзетт готово, его можно подавать к столу!