

SUGGERIMENTO: In alternativa potete realizzare una composta di mele.



Crêpes con mele e gelato alla nocciola

Per 10 crêpes:

.....
10 crêpes al naturale, art. 1367
succo d'arancia
buccia d'arancia
succo di limone
2 bacelli di vaniglia
anice stellato
cannella
2 cm di zenzero
1 cucchiaino di pepe d'Espelette
4 cucchiaini di zucchero a velo

- ❶ Spucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a spicchi. Tagliare a fettine sottili lo zenzero. Spremere il limone e l'arancia e mettere da parte le buccie. Scaldare del burro in una padella, aggiungere e caramellare dello zucchero a velo e poi aggiungerevi anche gli spicchi di mela e lasciarli dorare. Sfumare con il succo di limone e arancia.
- ❷ Aggiungere anche la buccia di arancia, l'anice, la cannella e lo zenzero. Raschiare la polpa dei baccelli di vaniglia, raccogliere i semi e aggiungerli al composto. Lasciare cuocere il tutto a bassa temperatura.
- ❸ Scaldare leggermente nel microonde le crêpes per 40 secondi oppure in padella lentamente. Impiattare le crêpes con le mele e il gelato, ed infine, cospargere con zucchero a velo e servire.