

Gundel palacsinta ; crêpes, noisettes, chocolat, orange confite et fruits secs

Recette pour 4 personnes

Description

Crêpes hongroises aux noix, orange fraîche et confite servie avec une sauce chocolat noir.

L'astuce du chef

Servez aussitôt car ces crêpes se mangent chaudes.

Ingrédients

Crêpes

- 100 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 200 Ml Lait
- 1 Pincée(s) Sel

- Beurre

Garniture

- 50 Gr Raisins blonds
- 50 Ml Rhum brun
- 50 Gr Noisettes
- 50 Gr Amandes effilées
- 50 Gr Écorces d'orange confites
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 75 Ml Lait
- 75 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Orange

- Beurre

Sauce chocolat

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 75 Gr Chocolat noir

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Mise en place

Taillez les écorces d'orange confite. Placez les raisins secs et les écorces d'oranges confites dans un bol. Couvrez avec le rhum et laissez reposer.

Pelez à vif les oranges, puis prélevez les suprêmes et conservez les pour le montage de vos assiettes.

Crêpes

Dans un grand bol, réunissez tous les ingrédients entrant dans la composition de la pâte à crêpes et mélangez-les à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéité. Laissez reposer la pâte 15 minutes.

Dans une poêle antiadhésive bien chaude, versez un peu de beurre fondu afin de la graisser et versez un peu d'appareil afin de couvrir le fond et faites cuire vos crêpes 30 secondes de chaque côté.

Garniture

Hachez grossièrement les noix avec un couteau.

Versez le lait dans une casserole, ajoutez les noix, le sucre, la cannelle, les raisins égouttés et que les écorces d'oranges égouttées. Faites cuire à feu moyen quelques minutes. La préparation doit épaissir. Retirez la casserole du feu. Laissez refroidir.

Lorsque la préparation est bien froide, ajoutez le rhum dans lequel ont macéré les raisins.

Sauce

Faites bouillir la crème puis versez-la sur le chocolat, et travaillez à la spatule jusqu'à consistance lisse.

Montage de l'assiette

Garnissez les crêpes avec la préparation aux noix en les roulant ou en les pliant en 4.

Placez les dans vos assiettes, arrosez avec la crème au chocolat et décorez avec des suprêmes d'orange.

Bon appétit!