Crêpe aux chocolat au citron

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 200 grs.
Licor de naranja: 30 cc
Anís estrellado: 1 Unidad
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad
Naranjas: 6 Unidades
Pomelos: 2 Unidades

Cáscaras de naranjas caramelizadas

Naranjas: 2 Unidades
Granadina: 200 cc

Crema de chocolate

Chocolate con leche: 500 g
Crema de leche: 300 cc
Limon: 1 Unidad

Crêpes

Leche: 300 cc
Huevos: 3 Unidades
Manteca: 50 g
Harina: 125 grs.
Chocolate semi amargo: 100 g
Cognac: 1 cda.

Varios

Menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Exprima las naranjas hasta obtener 1/2 litro.
- Pele los pomelos y el resto de las naranjas a vivo.
- Separe los gajos, también a vivo.
- En una sartén lleve a hervor el *jugo* de naranjas con el azúcar.
- Añada, la canela, el anís, la vainilla y el *licor*.
- Incorpore los gajos de naranjas y pomelos.
- Deje enfriar

Crêpes

- Pique groseramente el *chocolate* semi amargo
- Lleve el *chocolate* a un bowl y derrita sobre un baño María.
- Atempere y reserve.
- Derrita la *manteca*.
- Procese la leche, la *harina*, la *manteca*, los huevos y el cognac.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- En una sartén con un poco de *manteca* vierta una cantidad de masa y dore de un lado, cuando se despegue del fondo de la sartén, déla vuelta y termine la cocción.
- Repita este proceso hasta finalizar con toda la masa.

Crema de chocolate

- Bata 200 cc de *crema* de leche a punto chantilly.
- Reserve.
- Pique groseramente el *chocolate*.
- Reserve
- Ralle la cáscara de un *limón*.
- En una *cacerola* infusione el resto de *crema* de leche con la ralladura de *limón*.
- Pase por un *tamiz* y vierta sobre el *chocolate*.
- Deje enfriar e incorpore la *crema* de leche batida.
- Reserve en la heladera.

Cáscaras de naranjas caramelizadas

- Pele las naranjas, elimine la parte blanca y corte en fina juliana.
- Blanquee las cáscaras de *naranja* en agua hirviendo, cambiando el agua tres veces.
- En una *cacerola* con granadina, cocine las cáscaras de *naranja* hasta que el líquido se consuma.

Armado

- Pincele toda la superficie de una **crêpe** con el *chocolate* fundido.
- Tapice el interior de una taza con la *crêpe*, y lleve a la heladera.
- Desmolde las crêpes y rellene con la *crema* de *chocolate*, encima cáscaras de *naranja* caramelizadas.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un *crêpe* rellena, a los costados gajos de naranjas y pomelos.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crpe-aux-chocolat-au-citron