

Млинці «Сюзетт»

Смачні та святкові млинці в незвичайному апельсиновому соусі.

Улюблені українцями млинці готують у багатьох країнах світу, але у французів до них свій особливий підхід.

У Франції настільки люблять млинці, що навіть створили окремий тип кафе-ресторанів *Creperie*, де подають безліч різноманітних видів цієї універсальної страви.

Французька кухня вирізняється своєю вишуканістю і особливими технологіями приготування. Так, напевно, ви ще млинців не готували!

Існує безліч рецептів знаменитих кrepів, найбільш популярні – «Сюзетт». Це солодкі млинці, политі зверху апельсиновим соусом, які перед подачею обов'язково підпалюють.

З рецептом пов'язано безліч красивих історій. За однією з версій, цей вид кrepів винайшов помічник французького офіціанта Шарпантьє Анрі в 1895 році в Монте-Карло. Він готував десерт для принца Уельського, майбутнього короля Едуарда VII. Гостею принца була красива французька дівчина на ім'я Сюзетт. Офіціант випадково пролив на млинці апельсиновий лікер, і так само випадково вони загорілися. Незважаючи на казус, кrepи дуже сподобалися принцу і він попросив кухаря назвати їх на честь своєї чарівної супутниці.

Інша історія свідчить, що млинці «Сюзетт» були названі в честь французької актриси Сюзанни Райхенберг. Вона грала в спектаклі, де весь час їла млинці, і шеф-кухар одного з місцевих ресторанів придумав цей десерт спеціально для неї.

Є ще один претендент на роль творця кrepів «Сюзетт» – кухар Жан Ребо, який приготував млинці для короля Луї XV на прохання принцеси Сюзетти де Каріньян.

Для тіста:

- 130 мл молока

- 70 мл води
- 2 яйця
- 20 г цукру
- дрібка солі
- 75 г борошна
- 30 г розтопленого вершкового масла

Для соусу:

- 1 апельсина
- 1 лимон
- 4 столових ложок лікеру Cointreau із смаком апельсина
- 4 столових ложок коньяку
- 60 г цукру пудри
- 80 г вершкового масла

Збити у міксері молоко, воду, просіяне борошно, цукор, сіль, яйця та розтоплене вершкове масло до однорідної суміші.

Тісту після приготування обов'язково дати постояти 30 хв., тоді налисники будуть особливо пухкі.

Нагріти сковорідку діаметром 18 см, випекти налисники однакової товщини.

Розігріти масло у товстій сковорідці із цукром-пудрою, потертою цедрою цитрусових, сік апельсина і лікер. Готувати на повільному вогні, поки соус не загусне.

Налисники скласти вчетверо, покласти у соус, щоб прогрілися. Тоді скропити коньяком і підпалити сірником. Обережно на руки й обличчя!

Коли спиртне вигорить, вийняти налисники на таріль і полити утвореним соусом.





