



MARTIN'S® IPA

Il suo profumo ricercato e pepato, libera immediatamente il tono di una birra intelligentemente luppolizzata. Libera, non appena in bocca, un potente amaro che si prolunga nella lingua e in tutto il palato. Non è mai aggressiva pur affermandosi con serietà per rivelarsi più indulgente verso la fine senza mostrare alcuna debolezza quanto al suo carattere deciso senza pecche.



5 IT

Per 4 persone

Crepe Suzette alla MARTIN'S IPA

Ingredienti

- 25 cl di latte intero
- 100 g di farina
- 50 g di uova
- 25 g di burro
- 10 g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale

Burro alla Martin's IPA:

- 15 zollette di zucchero
- 25 cl di **Martin's IPA**
- 100 g di burro
- 2 arance (per la presentazione: spicchi sbucciati al vivo e buccia d'arancia)

1. Preparare la pastella per le crepe, utilizzando tutti gli ingredienti.
2. Cuocere le crepe in una padella con un pochino di burro. Strofinare la buccia delle arance con le zollette.
3. Far sciogliere in un tegame e versarvi la birra. Portare ad ebollizione, lasciar ridurre e quindi aggiungere il burro sbattendo il tutto con la frusta.
4. Far appassire gli spicchi sbucciati e la buccia d'arancia in un tegame con un po' di burro, fino a quando non assumeranno una bella colorazione dorata.
5. Mettere da parte qualche spicchio e pezzo di buccia, che serviranno poi a farcire le crepe.
6. Aggiungere quindi la salsa alla birra **Martin's IPA**.
7. Mettere una crepe su un piatto, farcire con gli spicchi e i pezzi di buccia messi da parte, quindi chiudere a sacchetto e fermare con un piccolo spiedino.
8. Versare la salsa alla birra e all'arancia tutto intorno.
9. Spolverare di zucchero a velo.

Ordinare
il libro! 