

Étaler les crêpes sur un plateau, déposer au centre une bonne cuillerée du mélange, rouler les crêpes en forme de petit sac, fermer avec un ruban de peau de banane légèrement blanchie à l'eau et au sucre.

Pour le service

Disposer les fagots de crêpes sur le côté de l'assiette, étaler des bandes de sauce, former trois monticules de myrtilles, placer une petite feuille de menthe sur chacun d'eux, casser le bâton de cannelle en petits morceaux et les disposer de manière à former un motif, poudrer de sucre glace.

Le fagot de crêpes peut être emballé de différentes manières, selon l'imagination de la personne.



*Giancarlo Cometto,
Super U Pontcharra
et*

Amitié Pontcharra Rovasenda

vous proposent

***Crêpes, crème de myrtilles, riz
Sant' Andrea et Sauce à l'orange***

Riseria di Rovasenda
Via dell'artigianato, 4 13040 ROVASENDA (VC)
Tel: +390161856248 Fax: +390161856977
info@riseriarovasenda.it
www.riseriarovasenda.it



Ingrédients pour 6 personnes

Pour les crêpes

- 1 œuf d'environ 70 g
- 60 g de farine de blé 00
- 5 g de sucre en poudre
- 1 dl de lait entier
- ½ dl de jus d'orange

Pour la crème

- 3 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 45 g de farine de blé 00
- 3 dl de lait entier
- 40 g de myrtilles

Pour la sauce au jus d'orange

- 4 dl de jus d'orange
- 5 g de gingembre
- 15 g de miel d'acacia
- 8 g d'amidon de maïs
- 8 g de fécule de riz
- 50 g de sucre en poudre

Pour la garniture

- 100 g de riz de Sant' Andrea
- 6 g de feuilles de menthe
- 5 g de sucre glace
- 30 g de myrtilles fraîches
- 1 bâton de cannelle
- 1 banane.

Pour la préparation de la crêpe

Mélanger l'œuf avec un peu de lait dans un bol en acier, ajouter une partie de la farine et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, continuer l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Laisser reposer le mélange pendant au moins 30 minutes. Ensuite, utiliser une petite poêle antiadhésive pour la préparation normale des crêpes.

Préparation de la crème

Mettre le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Pendant ce temps, fouetter le sucre avec les jaunes d'œufs dans une casserole en acier. Lorsque le mélange est blanchâtre, incorporer la farine de blé 00, ajouter le lait bouillant, bien mélanger hors du feu puis sur le feu, toujours en remuant avec une spatule ou un fouet rigide, attendre les premiers signes d'ébullition. Verser le mélange dans un bol et refroidir immédiatement à l'aide du souffleur à air.

Cuisson du riz

Cuire le riz dans le lait sucré et, lorsqu'il est bien cuit, l'égoutter et le refroidir à l'aide du souffleur à air.

Sauce au jus

Mettre ¼ du jus d'orange avec le sucre en poudre et le miel dans une petite casserole. Porter à ébullition tout en dissolvant les amidons avec le reste du jus. À ébullition, lier le jus à la masse et cuire comme pour une sauce à la vanille. Passer au chinois et laisser refroidir.

Préparation du dessert

Mixer une partie des myrtilles, les passer au chinois et les ajouter à la crème froide avec le riz. Étaler les crêpes sur un plateau. Mixer quelques myrtilles, les passer au chinois et les ajouter avec le riz à la crème froide.

Riseria di Rovasenda

Via dell'artigianato, 4 13040 ROVASENDA (VC)

Tel: +390161856248 Fax: +390161856977

info@riseriarovasenda.it

www.riseriarovasenda.it

