

Corinne Jausserand  
Fotografie di Caroline Faccioli



# Pancake

## crêpe & blini



# Sommario

## I PANCAKE

- 4 > Pancake allo sciroppo d'acero
- 6 > Pancake alla banana e cioccolato
- 8 > Pancake ai mirtilli e crema al mascarpone
- 10 > Pancake alle pere caramellate
- 12 > Pancake al cioccolato con panna montata
- 14 > Pancake alle noci pecan
- 16 > Pancake alle spezie
- 18 > Pancake alle praline rosa
- 20 > Pancake alla farina di castagne e sesamo
- 22 > Crumpet

## LE CRÊPE E LE GALLETTE

- 24 > Crêpe al frumento
- 26 > Nem alla crema di limone
- 28 > Fagottini alle mele e caramello al burro salato
- 30 > Crêpe al latte di cocco con salsa al cioccolato



- 32 > Crêpe Suzette
- 34 > Crêpe al mango fiammeggiate al rum
- 36 > Gallette di grano saraceno, prosciutto e uova
- 38 > Gallette messicane alla farina di mais
- 40 > Pacchettini al caprino e albicocche
- 42 > Involtini di asparagi e prosciutto di Parma

## I BLINI

- 44 > Blini classici
- 46 > Blini alle uova strapazzate e bacon
- 48 > Blini alle zucchine-feta
- 50 > Millefoglie di blini ai semi di papavero
- 52 > Blini agli spinaci e Gorgonzola
- 54 > Mini-blini al pesto e pinoli
- 56 > Blini di patate al Montasio
- 58 > Blini alla farina di castagne e haddock
- 60 > Blini carote-nocciole
- 62 > Mini-blini al curry-coriandolo



Il connubio di mele caramellate e caramello al burro salato è divino. Lasciatevi tentare!

## Fagottini alle mele e caramello al burro salato

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 20 MINUTI  
+ 2 MINUTI PER CRÊPE

RIPOSO: 1 ORA

PER 6 - 8 CRÊPE

- > 2 uova
- > 25 cl di latte
- > 30 g di burro fuso  
+ 20 g per la cottura
- > 100 g di farina
- > 2 pizzichi di sale

### Per le mele caramellate

- > 3 mele golden
- > 3 cucchiai d'uvetta
- > 2 cucchiai di miele
- > 1 cucchiaino di cannella

### Per il caramello al burro salato

- > 90 g di zucchero semolato
- > 20 cl di panna liquida tiepida
- > 40 g di burro salato

In una ciotola, sbattete con una frusta le uova con il latte e il burro fuso. In un'altra ciotola, mescolate la farina e il sale. Fate una fontana al centro e versatevi, poco alla volta, la miscela di uova, latte e burro. Sbattete energicamente con una frusta. Lasciate riposare l'impasto almeno per 1 ora.

Scaldate una padella antiaderente per crêpe leggermente imbur-rata. Versate un piccolo mestolo di pastella e ruotate la padella in modo da distribuirlo bene. Fate cuocere fino a quando i bordi della crêpe si staccano. Con una spatola giratela e cuocetela per un altro minuto. Impilate le crêpe e conservatele al caldo.

Preparate le mele caramellate. Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti. Imburrate una padella e disponetevi i pezzi di mela, l'uvetta, il miele e la cannella. Fate dorare per qualche minuto, sempre mescolando.

Preparate il caramello al burro salato. Distribuite uniformemente lo zucchero in un tegame. Fatelo scaldare a fuoco medio senza mescolare finché non si trasforma in un caramello chiaro. Versate sul caramello la panna liquida tiepida. Fate cuocere per 2 minuti senza smettere di mescolare. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro sempre mescolando.

Adagiate ogni crêpe in piano e al centro disponete le mele caramellate. Bagnate il tutto con caramello al burro salato e formate un fagottino. Fissatela in posizione, usando una scorza d'arancia lunga, una cordicella o uno stecchino di legno. Servite subito.





Questi mini-blini sono perfetti per l'aperitivo. Serviteli accompagnati semplicemente con tapenade verde o nera. Se usate una grande pentola antiaderente, potete disporre in una sola volta diversi cucchiaini di pastella e cuocere così più mini-blini insieme.

## Mini-blini al pesto e pinoli

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 2 MINUTI PER BLINI

RIPOSO: 1 ORA

PER 25 MINI-BLINI

- > 175 g di farina
- > 1 cucchiaino di lievito di birra disidratato
- > 2 pizzichi di sale
- > 2 uova
- > 25 cl di latte
- > 5 cl di panna liquida
- > 4 cucchiaini di pesto
- > 10 foglie di basilico
- > 40 g di pinoli
- > 30 g di burro fuso per la cottura
- > pepe di mulinello

In una ciotola, mescolate la farina, il lievito e il sale. Fate intiepidire il latte e la panna in una casseruola o nel forno a microonde. Separate gli albumi dai tuorli. In una terrina, sbattete i tuorli con il latte e la panna e incorporate poco alla volta il tutto alla farina sbattendo bene per ottenere un impasto omogeneo. Lasciate riposare 1 ora. Una volta gonfiata la pasta, aggiungete il pesto e il basilico tagliato finemente.

Fate tostare a secco in una padella i pinoli e aggiungeteli all'impasto. Pepate. Montate gli albumi a neve e incorporateli all'impasto. Mescolate delicatamente.

Imburrate una padella antiaderente per blini. Una volta che la padella è calda, versate un piccolo mestolo di pastella con uno spessore di 1 cm circa in modo da formare dei mini-blini dal diametro di 5 cm circa. Fate cuocere a fuoco medio per 1 minuto circa su ogni lato. I blini devono dorarsi bene. Impilateli e copriteli con un canovaccio pulito, oppure teneteli al caldo in forno a 100 °C.





# Pancake

## crêpe & blini

Dolci o salate, classiche o creative, pancake, crêpe e blini racchiudono una moltitudine di possibilità e queste 30 ricette saranno solo l'inizio per i più fantasiosi in cucina. Graditi da grandi e piccini durante la prima colazione o il brunch, i pancake si abbinano ottimamente a salse dolci, sciroppi e confetture. Più delicata, la crêpe offre il suo morbido abbraccio alle farciture di frutta, al caramello o alle creme aromatizzate, ma in veste di galletta sa stare al gioco anche con i sapori più robusti dal prosciutto al salmone affumicato. Passa dall'antipasto al dessert. Specialità russa, il blini ne è la versione lievitata e offre il perfetto contrappunto ai sapori decisi dai formaggi erborinati alle spezie, dal pesto al caviale. Da provare come stuzzichino, ma anche come piatto unico.

Della stessa collana:

