

Fagottino di mele in salsa di cioccolato e frutti di bosco

Ingredienti per 2 px

4 crespelle

1 mela tagliata a fettine sottili

3 cl di Calvados

50 g di purea di frutti di bosco

50 g di cioccolato fondente in scaglie

3 cl di succo di limone

6 cl di succo d'arancia

20 g di zucchero

5 g di burro

2 cl di Cointreau

Preparazione

Caramellare lo zucchero con il burro, aggiungere i pezzetti di mela, girare velocemente e flambare con il Calvados.

Aggiungere quindi succo di arancia e limone, cuocere per un minuto, togliere le mele e tenerle in caldo. Immergere le crespelle nella salsa, farcirle con i pezzetti di mela e chiuderle a fazzoletto. Servire su uno specchio di purea di frutti di bosco e spolverare con le scaglie di cioccolato.

Consigli e curiosità

Si tratta di un dessert che appartiene alla "cucina di sala" ovvero dei piatti scenografici preparati al flambè. Può essere tranquillamente preparato anche senza la parte scenografica del flambage. E' un piatto molto raffinato che si può accompagnare con un vino Passito o un semplice Moscato fermo.

Ricetta preparata e verificata da Franco Tacconelli