

# CRÊPES SUZETTE

Janvier 2005 (Actualisé en mai 2018)

## **Ingrédients (2 personnes) :**

- ★ 4 crêpes au lait
- ★ 1 orange non traitée (Bio)
- ★ 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- ★ 3 cuillères à soupe de Grand Marnier
- ★ 50 g de sucre en poudre
- ★ 40 g de beurre

Ustensiles : Grande poêle, Casserole, Bol

Préparation : 5 mn

Cuisson : 3 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,70 € (soit 1,35 € par personne)



## **Recette :**

Laver l'orange, prélever les zestes avec un économe et les détailler en fins bâtonnets d'un millimètre de large. Presser l'orange et recueillir le jus dans un bol. Faire bouillir 20 cl d'eau, y jeter les zestes. A la reprise de l'ébullition, égoutter les zestes; renouveler l'opération une deuxième fois. Dans une casserole, mettre 50 g de sucre et 10 cl d'eau, porter à ébullition. Y jeter les zestes et sur feu doux, laisser évaporer le liquide. Disposer les zestes confits sur du papier sulfurisé et mettre au réfrigérateur.

Plier quatre crêpes en quatre. Dans une grande poêle, verser une cuillère à soupe de jus d'orange et une cuillère à soupe de sucre en poudre, chauffer à feu doux et laisser légèrement caraméliser. Ajouter le beurre, les zestes d'orange, 2 cuillères à soupe de jus d'orange, laisser fondre, ajouter les crêpes et les laisser s'imbiber de matière grasse, les retourner. Verser deux cuillères à soupe de Grand-Marnier et flamber. Hors du feu saupoudrer avec la cuillère à soupe de sucre restant, la cuillère de Grand Marnier. Disposer deux crêpes dans chaque assiette et arroser de jus au Grand-Marnier. Consommer aussitôt.

## **Boisson :**

Un Champagne rosé servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.