

CRÊPES SUZETTE

6 personnes

6 crêpe (voir dans recette de base)

200g de beurre

100g de sucre en poudre

2 oranges

3cl de curaçao

12cl de Grand Marnier

1. Faire 6 crêpes en vous aidant de la recette de pâte à crêpe
2. Prélever le zeste des oranges en prenant soin d'éliminer les parties blanches (amères).
3. Tailler les oranges en « fine julienne »
4. Faire fondre le beurre et le battre en avec 60g de sucre dans un saladier
5. Presser une orange et verser délicatement le jus et les zestes dans le saladier
6. Ajouter le curaçao et fouetter énergiquement.
7. Presser l'autre orange et réserver le jus
8. Dans un poêle, faire caraméliser deux bonnes noisettes de beurre d'orange avec une cuillerée à soupe de sucre en poudre (attention à ne pas brûler le caramel)
9. Décuire avec une cuillerée à soupe de jus d'orange
10. Déposer une crêpe dans la poêle, la napper de beurre d'orange, la plier en quatre et la flamber sur une assiette avec 2cl de Grand Marnier
11. La crêpe suzette est prête. Bon appétit!

Astuce du chef

Pour un flambage bien réussi, faites chauffer l'alcool dans une petite casserole (sans le faire bouillir) et enflammez-le avant de le verser sur la crêpe !