



Desserts

Crêpes suzette

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 oranges sanguines
3 cuillères à café zeste (d'orange sanguine)
10 centilitres Grand Marnier (ou de Cointreau)
1 sachet de sucre vanillé
150 grammes de farine
25 centilitres de lait
25 centilitres d'eau pétillante
20 centilitres de jus d'orange
75 grammes de sucre
2 œufs
beurre

Méthode de préparation

Ajoutez le lait et l'eau pétillante à la farine et faites une pâte lisse. Ajoutez les œufs et le sucre vanillé et mélangez bien le tout.

Avec la pâte cuisez de fines crêpes dans du beurre chaud.

Coupez les oranges sanguines en rondelles. Faites fondre le beurre avec le sucre et laissez légèrement caraméliser. Déglacez avec le jus d'orange, ajoutez l'épluchure d'orange ainsi que la ½ de la liqueur. Mélangez bien lisse. Chauffez le reste de la liqueur dans une petite poêle.

Chauffez les crêpes et les rondelles d'orange dans la sauce. Disposez sur les assiettes. Flambez les crêpes avec la liqueur chaude.

