



Desserts

Crêpes suzettes avec glace

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 orange (épluchure râpée)
5 cuillères à soupe Grand Marnier
4 cuillères à soupe de crème glacée à la vanille (ou de glace mokka)
feuilles de menthe (quelques)
beurre

Pour la pâte

100 grammes farine fermentante
350 millilitres de lait
sachet de sucre vanillé
2 œufs

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la pâte que vous faites lisse. Réchauffez le beurre sur une poêle à crêpes et cuisez des crêpes avec la pâte. Pliez les crêpes en quatre. Prenez une grande poêle et déposez-y les crêpes pliées. Versez le Grand Marnier par-dessus, faites chauffer puis flamber.

Déposez une crêpe sur chaque assiette, puis une petite boule de glace dessus et garnissez avec l'épluchure râpée d'orange et une feuille de menthe.

Conseil: Vous pouvez faire une variante enfantine avec de la sauce au chocolat.

