

Crêpes Suzette

Ingrédients :

6 belles crêpes
2 oranges + 2 citrons (jus)
2 cuillères à soupe de sucre
Grand Marnier
125 g de beurre



Réalisation :

Pour réaliser cette recette de crêpe Suzette, commencez par préparer tous les ingrédients.

Pressez les oranges et les citrons pour en obtenir les jus.

Saupoudrez de sucre en poudre le fond de la poêle chaude.

Lorsqu'il commence à caraméliser ajoutez les jus de citron et d'orange.

Faites réduire tout doucement jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.

Ensuite, ajoutez le beurre en morceaux dans la poêle
Flambez au Grand Marnier et laissez réduire.

Passez les crêpes une à une dans le jus sur les 2 faces et pliez les en 4 afin de bien les imprégner. Vous pouvez ensuite verser le reste du jus de cuisson dans l'assiette.

Vous pouvez déguster cette crêpe en aumônière avec une **boule de glace** vanille ou caramel beurre salé