

Crêpes Suzette

Préparation : 30mn. Repos : 2 h.

Pâte à crêpes : 2 œufs .200 gr de farine. 40 gr de sucre. 50 cl de lait.

25gr de beurre doux .2 c à soupe de liqueur de mandarine ou de grand marnier

1 pincée de sel. Huile neutre pour la cuisson.

Beurre à l'orange : 1 grosse orange à jus bio. 80 gr de beurre doux

80 r de sucre glace.

Préparez la pâte à crêpes.

- ✓ Dans un saladier, mélangez les œufs entiers avec la farine, le sucre et Le sel. Ajoutez le lait en fouettant, ajoutez la liqueur puis mixez-la Pâte avec un robot plongeant pour obtenir une pâte sans grumeaux .Couvrez le saladier de film alimentaire, laissez reposer 2 h au réfrigérateur
- ✓ Préparez le beurre à l'orange. Lavez l'orange, râpez finement son zeste puis pressez le fruit. Mélangez le sucre glace et le beurre dans un récipient, ajoutez le zeste et le jus de l'orange, réservez.
- ✓ Sortez la pâte du réfrigérateur, faites fondre les 20 gr de beurre doux restants, ajoutez-le dans la pâte, en mélangeant.
- ✓ Huilez une poêle à crêpe, faites cuire les crêpes. Laissez- les refroidir puis badigeonnez-les avec la moitié du beurre à l'orange.
- ✓ Préchauffez le four à 180°C.
- ✓ Pliez les crêpes en 4 en appuyant légèrement dessus pour bien répartir le beurre à l'orange à l'intérieur des crêpes. Faites fondre le reste du beurre à l'orange dans un grand plat, déposez les crêpes dedans. Placez le plat au four, faites-les cuire 15 mn environ, en les arrosant de beurre à l'orange à mi-cuisson.

- ✓ Sortez les crêpes, servez aussitôt.