Couckettes à l'Orange

Pour 40 couckettes :

Ingrédients :

4 petites oranges à jus
40 cl de lait
1 sachet de levure chimique
2 œufs
100 gr de farine type 45
Beurre
Sucre en poudre

Préparation :

Pressez les oranges, faites bouillir le jus 30 mn avec 50 gr de sucre pour en faire un sirop, réservez
Faites cuire les peaux d'orange à l'eau bouillante 30 mn. Égouttez-les.
Dans un blender, mélangez les peaux d'orange avec le lait, les œufs, la farine
Et le sachet de levure chimique.
Formez une belle masse homogène.
Faites chauffer à feu doux un peu de beurre dans une poêle et disposez-y des
Cuillères à soupe de pâte
Dés que le dessus des petites crêpes est sec avec des petits trous, retournez-les et laissez-les cuire encore un peu.
Faites toutes les petites crêpes de cette manières
Et servez-les en proposant le sirop au jus d'orange, pour casser l'amertume des peaux d'orange.