

Crêpe Suzette.

Pour 6 personnes :

Pour la pâte à crêpe.

Préparez la pâte comme suit.

Dans un saladier, mettre 250 gr de farine tamisée

4 œufs entiers

1 c à soupe de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 50 cl de lait froid,

50 gr de beurre fondu, 1 bouchon de cognac

ou de l'extrait de fleur d'oranger, mélanger le tout

Cuire les crêpes puis réservez-les au chaud.

Garniture des crêpes Suzette

Découpez 60 gr de beurre en dés et déposez-le dans un saladier pour le ramollir, lavez et séchez 2 oranges, prélevez les zestes.

Mélangez 50 gr de sucre en poudre aux dés de beurre ramolli et travaillez le tout à la spatule, jusqu'à obtenir un mélange crémeux (beurre pommade), incorporez-y les zestes d'oranges taillés finement et 1 bouchon de curaçao.

Tartinez chaque crêpe chaude et pliez-les en 2 puis de nouveau en 2, le beurre à l'orange va fondre à la chaleur.

Il ne vous reste plus qu'à déguster.

Vous pouvez flamber les crêpes (facultatifs).