

Les crêpes Suzette |

Recette pour 4 pers

Description

Une recette souvent mit de l'avant en début d'année ``Chandeleur`` mais qui assurément va ravir tout le monde toute l'année.

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/4622/les-crepes>

L'astuce du chef

Attention, lors d'un flambage, assurez-vous de ne pas être sous une hotte en fonction, risque d'incendie.

Ingrédients

Sauce Suzette

- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Sucre
- 125 Ml Jus d'orange
- 35 Ml Jus de citron
- 3 Oz Grand marnier
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) d'orange

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Sauce Suzette

Dans une poêle, faites revenir le beurre avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.

Déglacer avec le Grand-Marnier, faites flamber l'alcool.

Ajouter le jus d'orange et le jus de citron, laisser frémir une bonne minute.

Arrosez vos crêpes

Bon appétit!