

# Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn - Difficulté : Moyen



## Véritable crêpe Suzette

### > Préparation

#### La pâte à crêpes :

- Mélangez la farine et le sel.
  - Faites un puits au centre et incorporez le lait puis le jaune d'oeuf et l'oeuf préalablement battus à la fourchette dans un bol, et l'huile et le Grand Marnier.
  - Mélangez-bien puis ajoutez à nouveau 1/4 de litre de lait.
- La pâte à crêpe est prête !

#### Préparation de la sauce :

- Versez le sucre dans une poêle non adhésive et faites-le caraméliser.
- Ajoutez le beurre et faites-le dissoudre avec le caramel. Mélangez avec le jus d'orange et un peu de jus de citron. Faites réduire et ajoutez le Grand Marnier. Placez la première crêpe (déjà cuite) dans la sauce et pliez-la.
- Saupoudrez les crêpes de zeste d'orange dans la poêle.
- Faites flamber et servez.

### Ingrédients

Pour la pâte à crêpe

- 170 grammes de farine
- 1 pincée de sel
- 250 ml de lait
- 1 c. à s. de Grand Marnier
- 1 jaune d'oeuf + 1 oeuf entier
- 1 cuillère à soupe d'huile

Pour la sauce Suzette

- 3 c. à s. de sucre
- 3 c. à s. de beurre non salé
- 1/2 verre de jus d'orange
- jus d'un citron
- zeste d'une orange
- 1 verre de Grand Marnier