Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Crêpes suzette

1h30	20 min	40 min	30 min	405
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Confection du beurre d'orange

1. Couper le beurre en petits dés. Le réserver dans un bol.
2. Après avoir lavé l'orange, prélever le zeste à l'aide d'une rappe et l'ajouter au beurre. Mélanger avec le dos d'une fourchette.
3. Ajouter alors le sucre, le jus de l'orange et le Grand Marnier. Bien mélanger pour obtenir un beurre crémeux.

Étape 2

Préparation de la pâte à crêpes

1. Tamiser la farine, puis la verser dans un saladier et creuser un puits au centre.
2. Dans le puits, ajouter les œufs, le sucre et le sel.
3. Avec un fouet, mélanger d'abord les oeufs sans incorporer de farine.
4. Ajouter ensuite le lait en filet tout en fouettant pour intégrer la farine au fur et à mesure.
5. Fondre le beurre en dés dans une casserole, stopper la cuisson quand il devient noisette en trempant la casserole dans un saladier d'eau glacée.
6. Incorporer le beurre à la pâte tout en mélangeant au

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le beurre d'orange

- 1 **Orange(s)**
- 2 c. à soupe **Grand Marnier**
- 100 g **Beurre**
- 100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la pâte à crêpes

- 170 g **Farine**
- 35 cl **Lait demi-écrémé**
- 30 g **Sucre semoule**
- 15 g **Beurre**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Huile de tournesol**

fouet. Prendre soin de laisser les particules blanches du beurre au fond de la casserole.

7. Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes sous un torchon.

Étape 3

Cuisson des crêpes

1. Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile.
2. Étaler l'huile sur la poêle avec une feuille de papier absorbant.
3. Quand la poêle est bien chaude, verser une petite louche de pâte à crêpe et laisser cuire quelques secondes.
4. Quand la surface de la crêpe n'est plus humide, la retourner à l'aide d'une spatule pour la faire colorer de l'autre côté.
5. Quand la crêpe est cuite des deux côtés, la débarrasser sur une assiette et recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
6. Les crêpes vont être repassées dans la poêle au moment du service, attention à ne pas trop les cuire.

Étape 4

Dressage

1. Au moment de servir, préparer les crêpes une par une.
2. Faire fondre une noix de beurre d'orange dans la poêle sur feu doux. Poser la crêpe, la laisser se réchauffer et s'imbiber de beurre.
3. Une fois imbibée, disposer la crêpe sur une assiette
4. Servir immédiatement.