



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Crêpes suzette



1h30 20 min 40 min 30 min 405

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

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.