

*Crêpes, beignets et gaufres sucrés*  
**Crêpes flambées façon suzette**



**30 min** 10 min 20 min **0** **548**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation des ingrédients

- 1 Râper le zeste d'un quart des oranges à l'aide d'une râpe à mailles fines au dessus d'un bol.
- 2 Couper les oranges en deux et les presser avec un presse agrumes. Filtrer le jus avec un chinois et le verser dans le bol contenant les zestes. Mélanger avec une cuillère.

### Étape 2

#### Réalisation du sirop d'orange et flambage des crêpes

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif. Verser le sucre et laisser fondre pour former un caramel.
- 2 Lorsque le sucre a fondu, verser le jus avec les zestes. Baisser le feu et mélanger à la spatule jusqu'à dissolution du caramel. Remuer la poêle pour obtenir une préparation homogène.
- 3 Ajouter le beurre coupé en dés en plusieurs fois, laisser fondre en remuant la poêle après chaque ajout.
- 4 Verser le Grand Marnier et remuer la poêle.
- 5 Mettre une deuxième poêle à chauffer sur feu très doux. Passer les crêpes déjà cuites une par une dans la poêle

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour les crêpes

8 Crêpe(s)

#### Ingrédients pour la sauce suzette

80 g **Beurre**  
 80 g **Sucre semoule**  
 4 **Orange(s)**  
 4 cl **Cognac**  
 6 cl **Grand Marnier**

#### Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Orange(s)**  
**confite(s)**

contenant le sirop d'orange. Les retourner à l'aide d'une cuillère et d'une fourchette pour bien les imbiber.

- 6 Les plier en triangle et les disposer dans la deuxième poêle. Une fois toutes les crêpes imbibées, augmenter le feu sous la poêle contenant le sirop et verser le cognac.
- 7 Laisser le cognac chauffer, puis le verser sur les crêpes et le faire flamber à l'aide d'un briquet. Arroser les crêpes de sirop.
- 8 Réserver l'assiette de dressage au four afin qu'elle soit chaude.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir l'assiette du four puis disposer harmonieusement les crêpes dessus. Verser un peu de sirop à l'orange et décorer de quelques zestes d'oranges confits. Servir aussitôt.