Eric Sapet

Sauces sucrées, sirops et coulis

Sauce suzette

35 min	5 min	15 min	15 min	183
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce suzette

1. Mettre le sucre dans une poêle sur feu vif.
2. Le faire monter en température jusqu'à ce qu'il se transforme en caramel.
3. Le cuire jusqu'à ce qu'il soit de couleur brun-clair. Remuer la poêle de façon circulaire sans intervenir.
4. Ne pas aller trop fort dans la cuisson.
5. Ajouter le beurre dans le caramel, le laisser fondre.
6. Mélanger en faisant des mouvements du poignet. Il n'est pas recommandé d'introduire une cuillère dans le caramel, cela risquerait de coller.
7. Une fois le beurre fondu, ajouter le Grand Marnier.
8. Puis verser le jus d'orange. Laisser cuire pendant 2-3 minutes jusqu'à ce que la préparation réduise.
9. Utiliser une poêle assez large permet d'aller plus rapidement.
10. Débarrasser la sauce suzette dans un saladier. La servir à température ambiante.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la sauce suzette

1 litre(s) **Jus d'orange**
100 g **Sucre semoule**
80 ml **Grand Marnier**
50 g **Beurre**