

Crêpes Suzette

Préparation et cuisson: env. 1 heure
Pour env. 8 pièces

Préparatifs: préchauffer le four à 60 °C, préchauffer le plat et les assiettes.

Pâte

75 g de farine
1 pincée de sel
2 dl de lait

mélanger dans une terrine
verser en une fois, remuer jusqu'à obten-
tion d'une consistance homogène

2 œufs frais
2 c. à café de sucre en poudre
20 g de beurre ou de margarine,
liquides, refroidis

incorporer le tout, remuer pour obtenir
une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer
env. 30 min à température ambiante

huile pour cuire

Cuisson: chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Recouvrir le fond de la poêle d'une fine couche de pâte. Baisser le feu. Dès que la crêpe se détache du fond, la retourner et achever la cuisson, couvrir et tenir au chaud.

Sauce

50 g de beurre ou de margarine
3 c. à soupe de sucre

chauffer dans une poêle
ajouter, mélanger jusqu'à dissolution du
sucre

2 oranges non traitées, un peu
de zeste finement pelé
et le jus

1 citron, seulement le jus

verser, réduire un peu

1 dl de Grand Marnier
crêpes

ajouter

plier en quatre, déposer dans la sauce,
cuire env. 2 min à feu doux

1 dl de cognac

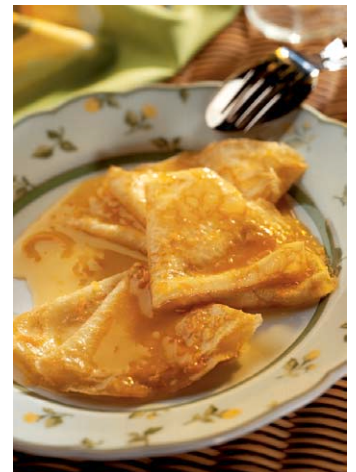
verser, allumer, flamber env. 2 min, couvrir
un instant la poêle, dresser les crêpes sur
les assiettes préchauffées

Attention!

Ne pas flamber avec la hotte de ventilation enclenchée.

Suggestion

Préparation à l'avance: cuire les crêpes, les plier, les congeler. Conservation:
env. 1 mois.



Autre idée: farcir les crêpes d'une cuillerée à soupe de confiture d'orange amère et plier en petits paquets, faire chauffer dans la sauce avec les filets d'orange.