

Crêpe Suzette de Cyril Lignac

25mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

• POUR LA PÂTE À CRÊPE :

- 300g de farine
- 3 œufs
- 2 cuill. à soupe de d'huile
- 70cl de lait entier
- 3 cuill. à soupe de sucre
- 5 cl de fleur d'oranger
- 1 zeste d'orange

• POUR LE BEURRE SUZETTE :

- 100g de beurre pommade
- 1 zeste d'orange
- 1 jus d'orange + 1 jus de citron jaune
- 15g de sucre glace
- 5cl de Grand Marnier (facultatif)

• POUR LA FINITION :

- 25g de beurre pour la cuisson
- Huile neutre
- 1 orange pelée et coupée en rondelles fines
- Quelques zestes confits (facultatif)

• LES USTENSILES :

- 1 saladier + 1 cuillère
- 1 saladier + 1 fouet + 1 louche + 1 crêpière + 1 spatule
- 1 feuille de papier absorbant + 1 assiette

1.

Mélangez dans un saladier la farine et le sucre, versez progressivement les œufs, l'huile, le lait et la fleur d'oranger puis ajoutez le zeste d'orange à l'aide de la râpe microplane. Laissez de côté reposer le temps de faire le beurre Suzette.

2.

Dans un saladier, déposez le beurre pommade, versez le jus d'orange et le jus de citron, mélangez à la Maryse, ajoutez le zeste d'orange, mélangez de nouveau, ajoutez le sucre glace puis le Grand Marnier si vous le souhaitez. Mettez au frais.

3.

Dans la crêpière chaude, passez un papier huilé, versez la pâte à crêpe, formez une crêpe dorée des deux côtés. Ajoutez une noix de beurre Suzette et laissez fondre. Pliez la crêpe en quatre. Terminez avec quelques rondelles d'oranges et quelques zestes confits si vous le souhaitez.