

Crêpes Suzette

A en perdre la tête



Ingrédients :

- 30 g de sucre en poudre

- 50 g de beurre
- 10 cl de jus d'orange ou 2 oranges
- Liqueur Grand Marnier
- 1 Orange bio
- 1 Orange et 1 mandarine (**facultatif**)

Ustensiles:

- 1 Poêle

Préparation:

- Préparer votre [pâte à crêpes](#) 2 heures avant
- Faire 4 crêpes et réserver
- Presser une orange
- Prélever les suprêmes sur l'orange et la mandarine (**facultatif**)
- Mettre le beurre à fondre dans le sucre
- Ajouter le jus d'orange et laisser un peu réduire
- Couper le feu, passer les crêpes une par une dans le jus et les plier en 4
- Remettre toutes les crêpes dans la poêle
- Rallumer le feu, zester l'orange Bio
- Flamber au Grand Marnier
- Servir avec les suprêmes d'agrumes

Bon appétit !