

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Crêpes Suzette

Préparation : 3 min, Repos : 2h, Cuisson : 40min, pour 8 crêpes

Il vous faut :

Pour la pâte à crêpes : 2 œufs, 200g de farine, 40g de sucre, 50cl de lait, 25g de beurre doux, 2 cuillères à soupe de liqueur de mandarine ou de Grand Marnier, 1 pincée de sel, huile neutre pour la cuisson.

Pour le beurre à l'orange : 1 grosse orange à jus bio, 80g de beurre doux, 80g de sucre glace.

Réalisation de cette Recette :

Préparez la pâte à crêpes : Mélangez les œufs entiers avec la farine, le sucre et le sel, dans un saladier.

Ajoutez le lait en fouettant, ajoutez la liqueur puis mixez la pâte avec un robot plongeant pour obtenir une pâte sans grumeaux. Couvrez le saladier de film alimentaire, laissez reposer 2h au réfrigérateur.

Préparez le beurre à l'orange. Lavez l'orange, râpez finement son zeste puis pressez le fruit. Mélangez le sucre glace et le beurre dans un récipient, ajoutez le zeste et le jus de l'orange. Réservez.

Sortez la pâte du réfrigérateur, faites fondre les 20g de beurre doux restant, ajoutez -le dans la pâte à crêpe, en mélangeant.

Huilez une poêle à crêpe, faites cuire les crêpes. Laissez refroidir puis badigeonnez-les avec la moitié du beurre à l'orange, préchauffez le four à 180°C.

Pliez les crêpes en quatre en appuyant légèrement dessus pour bien répartir le beurre à l'orange à l'intérieur des crêpes. Faites fondre le reste du beurre à l'orange dans un grand plat, déposez les crêpes dedans.

Placez le plat au four, faites-les cuire 15min environ en les arrosant de beurre à l'orange à mi-cuisson.

Sortez les crêpes, servez aussitôt.