

CRÊPES SUZETTE À LA FLEUR D'ORANGER



4



20 min



10 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 2 oeufs
- 30 cl de lait 1/2 écrémé
- 20 g de beurre
- 175 g de farine de blé
- 20 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin

Pour la sauce :

- 10 g de beurre doux
- 10 g de sucre en poudre
- 5 cl de jus d'orange
- 2 cl d'extrait de fleur d'oranger
- 2 oranges

PRÉPARATION

- 1.** Faire fondre le beurre jusqu'à une coloration noisette.
- 2.** Dans la cuve du blender, verser la farine, le sel, le sucre, le beurre noisette, les œufs et, enfin, le lait. Mixer quelques instants pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.
- 3.** Dans une poêle antiadhésive, cuire 3 crêpes par personne en prenant la précaution de passer un morceau de papier huilé sur la poêle entre chaque crêpe. Disposer ensuite les crêpes sur une plaque et les plier en 4.
- 4.** Laver les oranges et prélever le zeste.
- 5.** Presser le jus des deux oranges.
- 6.** Dans la même poêle, ajouter le beurre et le colorer légèrement. Ajouter ensuite le sucre puis disposer alors les crêpes pliées. Faire colorer 2 min. Ajouter la fleur d'oranger, ajouter le jus d'orange et les zestes, éteindre le feu. Laisser la cuisson se terminer hors du feu pendant 5 min.
- 7.** Servir tiède.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez préparer les crêpes à l'avance, les plier et les réserver. Au moment de les servir, passer aux étapes suivantes.

