



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Dessert

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Ingrédients pour 1 personne

- 3 crêpes
- 1 orange non traitée
- 25 gr de sucre en poudre blanc
- 40 gr de beurre mou
- 3 ou 4 cuillères à soupe de Grand Marnier

Temps de préparation

- 5 minutes

Durée cuisson

- 5 minutes

Coût

- Coût moyen : si vous devez acheter une bouteille de Grand Marnier, compter un prix moyen entre 20 et 30 €uros.

Préparation

- Rassembler vos ingrédients.
 - Après avoir lavé et essuyé l'orange, en prélever des zestes, presser l'orange, et réserver.
 - Saupoudrez le sucre dans une grande poêle.
 - Chauffer la poêle pour liquéfier le sucre en veillant à ce que la température ne soit pas trop élevée pour ne pas brunir le sucre.
 - Une fois le sucre devenu liquide, verser les morceaux de beurre ramollis, et bien mélanger l'ensemble beurre-sucre en adaptant la température de la poêle pour ne pas noircir le beurre, ni cristalliser le sucre.
- Ajouter le jus de l'orange, ainsi que les zestes, et bien tourner pour homogénéiser l'ensemble.
- Déposer les crêpes dans la poêle, et les retourner pour qu'elles s'imbibent bien de chaque côté de la sauce.
 - Déplacer la poêle de la source de chaleur, et verser le Grand Marnier.
 - Replacer la poêle sur la source de chaleur et faire flamber les crêpes.
 - Une fois la flambée terminée, les crêpes Suzette sont prêtes.
 - Il ne reste plus qu'à les dresser dans une assiette, en rajoutant sur le dessus la sauce avec les zestes d'oranges. Ajouter éventuellement quelques quartiers d'orange pelées pour la déco, et pourquoi pas, une petite boule de glace à la vanille, ou de la chantilly.

Acidulée vous souhaite bon appétit !