



Crêpes Suzette et gâteau de crêpes

Crêpes Suzette (pour 4 personnes)

- 250 g de farine
- 350 ml de lait entier
- 150 ml d'eau
- 3 càs de beurre fondu noisette
- 3 oeufs
- 3 càs de sucre
- 1 pincée de sel

Garniture

- 50 g de beurre
- 12 morceaux de sucre blanc
- Le jus de 2 oranges
- Le jus d'un citron
- 4 càs de zeste d'orange ciselé et blanchi
- 2 dl de liqueur (Cointreau, Mandarine Napoléon, Grand-Marnier)

1/ Dans un mixeur, mettez le lait, l'eau, les oeufs, le sucre, le sel, le beurre et mixez pour homogénéiser le tout.

2/ Ajoutez la moitié de la farine et mixez de nouveau. Répétez l'opération avec le reste de la farine.

3/ Faites cuire les crêpes dans une crêpière en beurrant légèrement entre chaque crêpe.

4/ Faites fondre le beurre avec le sucre dans une poêle. Lorsque vous obtenez un sirop, déglacez avec les jus d'orange et de citron.

5/ Disposez alors les crêpes une à une dans la sauce, retournez-les et pliez-les en quatre en les rangeant au fur et à mesure sur le bord de la poêle. Lorsqu'elles sont toutes rangées, ajoutez la liqueur et flambez.

6/ Pendant ce temps, ajoutez les zestes blanchis et laissez réduire légèrement la sauce.

7/ Disposez les crêpes sur une assiette et nappez-les de sauce. Servez.



Gâteau de crêpes (pour 4 personnes)

- 100 g de beurre
- 25 cl de lait entier
- 3 càs de farine
- 3 oeufs
- 3 pincées de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 noisette de beurre
- Sucre glace
- Confiture d'abricot

1/ Faites tiédir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et le beurre en morceaux jusqu'à ce qu'il soit fondu.

2/ Séparez les blancs des jaunes.

3/ Dans une terrine, mélangez la farine, les 3 jaunes d'oeufs, le sucre et la pincée de sel. Versez le lait au fur et à mesure dans cette pâte et mélangez pour obtenir une pâte lisse.

4/ Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la pâte.

5/ Faites chauffer la poêle à crêpe avec une petite noisette de beurre, versez-y une louche d'appareil à crêpes, faites dorer sur un seul côté et saupoudrez légèrement de sucre glace.

6/ Sur le plat de service, superposez les crêpes côté soufflé vers le haut.

7/ Faites cuire la dernière crêpe des deux côtés et saupoudrez de sucre glace.

8/ Servez directement avec de la confiture d'abricot légèrement tiédie.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/article/detail_crepes-suzette-et-gateau-de-crepes?id=8896725&preview=true