



Les crêpes Suzette

Ingrédients 2 personnes

- 25 cl de lait entier
- 100 gr de farine
- 1 œuf entier
- 25 gr de beurre
- 20 gr de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 1 orange bio
- 1 citron bio
- 40 cl de jus d'orange
- 5 cl de Grand Marnier
- 1 mandarine bio
- 1 trait de jus de citron
- Beurre clarifié pour la cuisson des crêpes

La préparation

1. Pour la pâte, faites un puit dans la farine et mélangez avec le lait. Ajoutez l'œuf, le beurre fondu, une pincée de sel, 10 gr de sucre semoule et un peu de zeste de mandarine. Laissez reposer 1h ;
2. Prélevez les zestes de l'orange et du citron. Hachez-les finement et faites-les blanchir 3 fois afin d'enlever l'amertume ;
3. Une fois blanchis, faites-les confire dans un mélange de sucre, d'eau et du jus d'orange ;
4. Pelez l'orange à vif, décollez la pulpe, prélevez les suprêmes et incorporez-les au confit de zestes. Ajoutez-y également les quartiers

(avec la peau) de la mandarine. Laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse ;

5. Cuisez les crêpes au beurre clarifié. Une fois cuites, pliez-les en 4 et faites-les colorer au beurre auquel vous aurez ajouté du sucre et un filet de jus de citron.

Le dressage

1. Dressez trois crêpes les unes sur les autres au centre de l'assiette. Arrosez du confit et parsemez d'un zeste de mandarine ;
2. Flambez-les crêpes au Grand Marnier et accompagnez-les d'une boule de glace vanille.

Bon appétit