

Crêpes suzette au caramel-passion de Christophe Adam

Pour environ 16 crêpes

Crêpes

500ml de lait

50g de sucre

1 cuil à café de vanille en poudre

le zeste râpé d'1 orange

250g de farine

4 œufs

25g de beurre fondu

Caramel passion

75g de jus de fruits de la passion

90g de sucre

37g de crème liquide entière

37g de beurre (doux ou demi-sel)

Préparez les crêpes: mélangez la farine avec le sucre, la vanille moulue et le zeste d'orange râpée, ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez le lait petit à petit puis le beurre. Passez la pâte au mixer à bras pour éliminer les grumeaux, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure (12h selon Christophe).

Préparez le caramel-passion: Versez le sucre dans une casserole et faites chauffer sans y toucher jusqu'à obtenir un caramel brun. Faites tiédir le jus de fruits de la passion quelques secondes au micro onde puis versez-le doucement sur le caramel (attention aux éclaboussures). Remettez la casserole sur le feu et remuez avec une cuillère en bois pour dissoudre le caramel qui aura durci au contact du jus. Versez alors la crème, mélangez, puis le beurre. Au besoin mixez au mixer plongeant et réservez.

Faites cuire les crêpes puis servez-les nappées de caramel-passion.

