**Crêpes au Grand Marnier**

**Préparation : 10 min repos : 30 min Cuisson : 30 min**

**Ingrédients**

**Pour environ 20 grandes crêpes**

4 œufs

1/2 litre de lait

1 tasse d’eau

300 g de farine

50 ml d’huile

1 c à soupe de fleur d'oranger

1 zeste d'orange

1 c à soupe de Grand Marnier

1 pincée de sel

Sucre

**Préparation**

**Fouetter** les œufs (avec le robot), ajouter le zeste d'orange et la fleur d'oranger, le sel puis l'huile.

**Verser** peu à peu la farine, l'eau, le lait (en laissant toujours tourner le robot vitesse moyenne) vous devez obtenir une pâte onctueuse et lisse. Je procède toujours ainsi et je n'ai jamais de grumeaux.

**Ajouter** le Grand Marnier et laisser reposer 30 min

**Cuisson**

**Chauffer** une poêle antiadhésive que vous huilez légèrement (ou une noisette de beurre).

**Verser** une louche petite ou moyenne (selon la taille de votre poêle).

**L'étaler** le plus rapidement possible et le plus finement possible, en inclinant la poêle.

**Retourner** la crêpe dés que les bords commencent à colorer et la laisser cuire jusqu’à ce qu’elle soit légèrement dorée des deux cotés.

**Sucrer** la crêpe, la rouler ou la plier.

 Faire les autres crêpes de la même façon.

Bonne dégustation

Source : Cuisine gourmande de Carmencita