

CREPES SUZETTES



Ingrédients :

- **la pâte à crêpes:**
- 120 g de farine
- 30 g de sucre
- 2 oeufs
- 300 g de lait demi-écrémé
- 40 g de beurre
- **le beurre suzette:**
- 1 orange
- 50 g de sucre
- 40 g de Grand Marnier
- 100 g de beurre doux

Préparation

- **la pâte à crêpes:**
- mettre la farine et le sucre dans le bol
- puis mixer 10 secondes à vitesse 7
- ajouter les oeufs, 200 g de lait et 20 g de beurre fondu
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 3,5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter le reste de lait et mélanger 30 secondes à vitesse 3,5
- mettre une noix de beurre dans une poêle antiadhésive et faire chauffer
- ajouter une petite louche de pâte
- cuire jusqu'à coloration dorée des bords
- retourner la crêpe et cuire de nouveau
- procéder de même avec le reste de pâte
- nettoyer le bol
- **le beurre suzette:**
- zester et presser l'orange, réserver le jus
- mettre le zeste d'orange, de citron et le sucre dans le bol, puis mixer 10 secondes à vitesse 10
- racler les parois du bol avec une spatule, mixer de nouveau si nécessaire
- ajouter le jus d'orange et le grand marnier
- puis chauffer 3 minutes à 100° vitesse 1
- attendre que la température redescende à 60°
- puis ajouter le beurre et mélanger 20 secondes à vitesse 5
- mettre une crêpe encore chaude pliée en quatre dans une assiette
- la badigeonner de beurre suzette puis servir immédiatement

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [COOKIDOO](http://www.cookidoo.com)

THERMOMINOX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>