

Crêpes Suzette

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 œufs
- 3 clémentines
- 150 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de curaçao



Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Etape 1

Râpez le zeste des clémentines, puis pressez-les et filtrez leur jus.

Etape 2

Tamisez la farine avec le sel. Creusez la farine en fontaine. Battez les œufs en omelette et versez-les au centre. Mélangez peu à peu avec le fouet.

Etape 3

Incorporez le lait, la moitié du jus de clémentine, 50 g de beurre fondu et une cuillère à soupe de curaçao.

Etape 4

Laissez reposer 2h.

Etape 5

Mélangez 100g de beurre ramolli avec le sucre glace, le reste du jus de clémentine, les zestes et une cuillère à soupe de Curaçao

Etape 6

Faites cuire 18 crêpes fines dans une poêle beurrée. Empilez-les ensuite sur un plat posé sur une casserole remplie d'eau chaude.

Etape 7

Tartinez les crêpes, une à une, de beurre de clémentine.

Etape 8

Pliez-les en 4. Réchauffez-les rapidement dans la poêle. Servez aussitôt.

Bonne dégustation.