



Crêpes Suzette

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 06/04/2016

Les crêpes Suzette est d'origine française et créé par Auguste Escoffier, composé d'une crêpe et de sucre caramélisé déglacé au jus d'orange ,citron et de beurre. Flamber au **Grand Marnier***.



Donc la sauce Suzette est le mélange de sucre ,beurre, jus d'orange, citron et de Grand Marnier* Suzette ? Entre Auguste Escoffier, une histoire de pâtissier de 1895, ou d'un restaurant à Paris inventeur de cette recette . Je vous laisse a chacun le soin de faire des recherches .





Ingrédients pâte a crêpe :

- 250g farine
- 280g d'œufs
- 70g de beurre
- 20cl huile de tournesol
- 30g de sucre
- 50g de rhum*
- 15cl de Grand Marnier*
- 1 Zeste d'orange
- 1 zeste de citron
- 800g de lait

Mettre a chauffer le lait et le beurre (tiède) , dans un saladier mettre la farine le sucre puis verser les œufs, l'huile et mélanger sans faire de grumeaux. Quand le lait est tiède verser sur la pâte . Ensuite verser le rhum et le Grand Marnier* puis terminer par les zestes. Laisser reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur.

Ingrédients de la sauce Suzette :

- 100g de beurre + 100g de beurre
- 200g de sucre en poudre
- 40g de jus de citron
- 400g de jus d'orange
- 100g de Grand Marnier*

Faire caraméliser le sucre et 100g de beurre puis déglacer avec le jus de citron et d'orange. Réduire de moitié et ajouter Le Grand Marnier , ensuite monter avec le reste du beurre. Puis ajouter une gousse de vanille et laisser infuser jusqu'a refroidissement.

Réaliser vos crêpes et les faire flamber au Grand Marnier, ensuite verser dessus la sauce Suzette chaude.

Bon appétit.

Pour 30 crêpes environ



PRIX

0.00€ / per

