

# Crêpes Suzette

écrit par Pariseyn | 12 mars 2022



Une délicieuse manière de déguster les crêpes. On finit de les préparer dans la sauce « Suzette » qui est à base de sucre caramélisé, de beurre, de jus d'orange et de Grand Marnier. Son origine proviendrait de plusieurs chefs, dont le grand Auguste Escoffier. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, les crêpes Suzette n'étaient pas flambées à l'origine. Comme quoi, il est parfois bon de faire évoluer les recettes !

Ingrédients pour 6 crêpes Suzette :

6 [crêpes](#)

30 g de sucre en poudre

10 cl de jus d'orange (le jus d'une belle orange)

50 g de beurre doux en morceaux

5 cl de Grand Marnier

1 orange bio, pour le zeste

## Préparer les crêpes :

Réaliser 6 crêpes selon le lien ci-dessus : il suffit de diviser les quantités de la recette par deux pour obtenir 6 crêpes. Tenir compte du fait que la pâte doit reposer au moins 1 heure avant de l'utiliser.

## Préparer la sauce Suzette :

Presser une orange pour en extraire le jus.

Dans une poêle à feu moyen fort, mettre le sucre puis ajouter le beurre en morceaux.

Ajouter le jus d'orange petit à petit.

Laisser un peu épaissir.

Couper le feu.

### **Préparer les crêpes Suzette :**

Prendre la première crêpe et la tremper dans la sauce. La plier en deux, puis en deux et encore en deux et la réserver sur un côté de la poêle.

Faire la même chose avec la seconde et la réserver par-dessus la première.

Continuer jusqu'à avoir fait tremper les 6 crêpes.

Les répartir en pétales de fleur dans la poêle.



Rallumer le feu sous les crêpes.

Quand le jus est chaude, verser les 5 cl de Grand Marnier et allumer les vapeurs pour faire flamber.

Quand la flamme a disparu, transférer les crêpes en les retournant dans le plat de service préchauffé (cela fait apparaitre le coté légèrement caramélisé).

Râper quelques zestes d'orange sur les crêpes et servir aussitôt.