

La vraie recette de la crêpe Suzette

Fêtez la Chandeleur avec cette célèbre recette de crêpes flambées.

Les ingrédients (pour 4 personnes)

- 50cl de lait
- 3 oeufs
- 20g de sucre
- 1 c. à soupe de Cointreau
- 200g de farine
- 20g de beurre
- Une gousse de vanille
- 1 pincée de sel

Pour le beurre à l'orange et la sauce Suzette

- 70g de sucre
- 70g de beurre
- Le jus et le zeste de deux grosses oranges
- 6 c. à soupe de Cointreau

Préparation

Pour le beurre à l'orange :

- Mélangez 70g de sucre et le zeste des oranges avec le beurre.
- Incorporez-y le jus d'une orange et 2 c. à soupe de Cointreau, en mélangeant. Réservez au réfrigérateur. Ce beurre vous servira de base pour votre sauce Suzette.

Pour les crêpes :

- Dans un saladier, mélangez le lait, les œufs, le sucre, la farine et une cuillère à soupe de Cointreau.
- Faites fondre 20g de beurre, et ajoutez-le.
- Mixez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Coupez la gousse de vanille en deux afin d'en extraire les graines pour les incorporer à la pâte.
- Ajoutez la pincée de sel.
- Faites cuire vos crêpes.
- Faites fondre, à feu moyen, une noix de beurre à l'orange dans votre crêpière.
- Déposez-y une crêpe, passez la dans le beurre et pliez-la en quatre. Faites de même avec trois autres crêpes, pour obtenir quatre crêpes pliées dans la crêpière. Laissez les crêpes caraméliser un peu.
- Faites chauffer quatre c. à soupe de Cointreau dans une petite casserole, versez sur les crêpes et flambez-les (pensez à d'abord éteindre la hotte)
- Déglacez avec un peu de jus d'orange frais, et servez immédiatement.

