

Crêpes Suzette (Benoit Castel)

Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 190g de harina
- 60g de azúcar granulado
- 1 pizca de sal
- 30g de mantequilla derretida
- 4 huevos
- 430g de leche entera
- 180g de azúcar granulado
- 25g de mantequilla
- 20g de Grand Marnier para flambear

Préparation

1. En los grandes clásicos de las recetas de crepas, por supuesto, está... ¡la crêpe suzette!
2. Obligados por La Candelaria, obviamente hice crepas hoy, y por lo tanto me lancé en esta receta (casi) ancestral siguiendo las instrucciones de Benoit Castel en el último número de Fou de Pâtisserie.
3. Es una receta fácil, deliciosa, evidentemente no para niños, ¡pero para ellos la opción de chocolate para untar siempre está ahí!
4. Marnier para flambear Ponga las ralladuras de naranja en una cacerola con agua y lleve a ebullición para blanquearlas.
5. Escúrralas y resérvelas.
6. Derrita el azúcar en varias veces y deje que adquiera un color dorado.
7. Desglase con el jugo de naranja, luego agregue la mantequilla y las ralladuras blanqueadas.
8. Finalmente, incorpore el Grand Marnier.
9. Continúe la cocción hasta que el jarabe espese ligeramente.
10. El montaje: Una vez que las crepas están cocidas, esparza un poco de jarabe Suzette dentro antes de doblarlas.
11. Coloque las crepas en cazuelas o platos hondos, luego agregue el resto del jarabe por encima.
12. Flambéelas, ¡y disfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com