

Crêpes Suzette (Benoit Castel)

Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 190g tepung terigu
- 60g gula pasir
- 1 sejumput garam
- 30g mentega cair
- 4 telur
- 430g susu murni
- 180g gula pasir
- 25g mentega
- 20g Grand Marnier untuk flambé

Préparation

1. Di antara resep klasik besar dari crêpes, tentu saja ada.
2. crêpe suzette!
3. Untuk merayakan Chandeleur, saya tentunya membuat crêpes hari ini, dan saya memutuskan untuk mencoba resep ini (hampir) kuno dengan mengikuti petunjuk dari Benoit Castel dalam edisi terbaru Fou de Pâtisserie.
4. Ini adalah resep yang mudah, lezat, tentu saja bukan untuk anak-anak, tetapi bagi mereka opsi selai coklat selalu ada!
5. Marnier untuk flambé Masukkan parutan kulit jeruk ke dalam panci dengan sedikit air dan didihkan untuk memutihkannya.
6. Tiriskan dan sisihkan.
7. Lelehkan gula dalam beberapa tahap, dan biarkan berwarna kecoklatan muda.
8. De-glase dengan jus jeruk, lalu tambahkan mentega dan kulit jeruk yang sudah direbus.
9. Akhirnya, tambahkan grand Marnier.
10. Lanjutkan memasak sampai sirup sedikit mengental.
11. Penyajian: Setelah crêpes matang, oleskan sedikit sirup Suzette di dalamnya sebelum melipatnya.
12. Taruh crêpes dalam casseroles atau piring cekung, lalu tambahkan sisa sirup di atasnya.
13. Flambé, lalu nikmatilah!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com