

Crêpes Suzette (Benoit Castel)

Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 190g de farinha
- 60g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 30g de manteiga derretida
- 4 ovos
- 430g de leite integral
- 180g de açúcar refinado
- 25g de manteiga
- 20g de Grand Marnier para flambar

Préparation

1. Nos grandes receitas clássicas de crepes, há claro.
2. a crêpe suzette!
3. Claro que, por ser época de Chandeleur, eu obviamente fiz crepes hoje, e por isso me aventurei nesta receita (quase) ancestral seguindo as instruções de Benoit Castel na última edição da Fou de Pâtisserie.
4. É uma receita fácil, deliciosa, obviamente não para crianças, mas para elas a opção de pasta de avelã está sempre disponível!
5. Coloque as raspas da laranja em uma panela com água e leve à fervura para branquear.
6. Escorra-as e reserve-as.
7. Derreta o açúcar aos poucos e deixe-o alourar.
8. Deglace com o suco de laranja, depois adicione a manteiga e as raspas branqueadas.
9. Incorpore finalmente o Grand Marnier.
10. Continue a cozinhar até que o xarope engrosse ligeiramente.
11. A montagem: Uma vez que os crepes estejam prontos, espalhe um pouco de xarope Suzette neles antes de dobrá-los.
12. Coloque os crepes em pequenas tigelas ou pratos fundos, depois adicione o resto do xarope por cima.
13. Flameje-os e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com