

Crêpes Suzette (Benoit Castel)

Catégorie : Gaufres & crêpes

Préparation : 30 min · Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 190g de farine
- 60g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 30g de beurre fondu
- 4 œufs
- 430g de lait entier
- 180g de sucre semoule
- 25g de beurre
- 20g de Grand Marnier pour le flambage

Préparation

1. Dans les grands classiques des recettes de crêpes, il y a bien sûr... la crêpe suzette !
2. Chandeleur oblige, j'ai évidemment fait des crêpes aujourd'hui, et je me suis donc lancée dans cette recette (presque) ancestrale en suivant les instructions de Benoit Castel dans le dernier numéro de Fou de Pâtisserie.
3. C'est une recette facile, délicieuse, évidemment pas pour les enfants, mais pour eux l'option pâte à tartiner est toujours là !
4. Egouttez-les et réservez-les.
5. Faites fondre en plusieurs fois le sucre, et faites-le blondir.
6. Déglacez avec le jus d'orange, puis ajoutez le beurre et les zestes blanchis.
7. Incorporez enfin le grand Marnier.
8. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le sirop épaississe légèrement.
9. Le montage : Une fois les crêpes cuites, étalez un peu de sirop Suzette dedans avant de les plier.
10. Disposez les crêpes dans des cassolettes ou assiettes creuses, puis ajoutez le reste du sirop dessus.
11. Flambez-les, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com