La recette de Carole

L'INCROYABLE CRÊPE SUZETTE

1. Pour la pâte à crêpes (laissez-la reposer au moins 1h) :

250 g de farine

50 g de sucre

40 g de beurre fondu

1 pincée de sel

6 oeufs

750 ml de lait

2. Pour la garniture :

100g de beurre

100g de sucre

les zestes d'une orange non traitée

15 cl de Grand Marnier

LA PÂTE À CRÊPES :

Célébrez vos victoires, petites ou grandes ;)

1. Versez une pluie de farine et de sucre dans un saladier. Ajoutez la pincée de sel. Formez un puits.
2. Glissez-y les œufs et le beurre fondu.
3. Mélangez délicatement avec un fouet et ajoutez petit à petit le lait en veillant à éviter la formation de grumeaux.
4. Laissez reposer au moins 1 heure.
5. Faites chauffer la poêle ;) Beurrez-la très légèrement. Versez une louche, patientez et dès qu'elle est cuite, hop ! On la retourne.
6. Continuez l'opération jusqu'à obtenir une pile de crêpes GéANTE ! Ce que vous faites est par-fait ;) Continuez !

LA GARNITURE SUZETTE !

1. Dans un bol, fouettez le beurre mou (consistance pommade) avec le sucre, de manière à obtenir une crème. Ajoutez des zestes d'orange, à votre guise ;)
2. Garnissez vos crêpes avec cette préparation, puis pliez-les en 4.
3. Faites chauffer la poêle avec une noix de beurre !
4. Glissez-y vos crêpes Suzette pliées en 4.
5. Attention, étape hautement TORRIDE*. Arrosez vos crêpes de Grand Marnier et faites flamber !
6. Dévorez chaud ❤

RECETTE VIDÉO SUR NOTRE INCROYABLE SITE WEB !

*Quelques précautions avant de vous lancer !
- Eloignez la bouteille de Grand Marnier de votre poêle
- Ne mettez JAMAIS la hotte lorsque vous flambez quelque chose

dégustez très TRèS vite !!