



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

CRÊPES « SUZETTE »

INGREDIENTS:

10 crêpes (voir pâte à crêpes)
1 zeste d'orange
50 g de beurre
40 g de cassonade
2 cl de rhum

METHODE :

Les crêpes « Suzette » ont une renommée qui les précèdent ! Que ce soit à la « Chandeleur » ou bien simplement en famille le dimanche après-midi par une journée d'hiver près d'un feu de cheminée, les occasions de passer un délicieux moment de convivialité autour de ces crêpes ne manquent pas...

Une fois la pâte à crêpes réalisée, laissez reposer pendant deux heures environ au réfrigérateur.

Ensuite, réalisez 10 crêpes que vous gardez bien au chaud.

Lavez l'orange à l'eau froide afin de retirer l'amertume de la peau, essuyer-la et râper le zeste.

Dans un petit récipient, mélangez le zeste d'orange avec le beurre tempéré et écrasez le tout avec un petit pilon si vous avez, ou le dos d'une cuillère.

Ajoutez la cassonade et le rhum et mélangez l'ensemble. Répartissez et étalez cette préparation sur vos crêpes.

Pliez les crêpes en quatre et déposez-les à cheval l'une sur l'autre dans un plat beurré. Mettre le tout dans un four préchauffé à 180 °C (Th. 6) pendant 3 mn.

Déposez vos crêpes chaudes sur des assiettes à dessert. Dispersez quelques amandes effilées grillées sur le dessus si vous le souhaitez et servez aussitôt.

Simple mais efficace pour les papilles, ces crêpes « Suzette » seront un moment de pleine gourmandise, que vos convives ne manqueront d'honorer... Bon appétit !