Crêpes suzette

Une recette *by* Lenôtre

Ingrédients pour 30 crêpes

La pâte à crêpe :

- 250 g de farine
- 80 g d'huile
- 60g de sucre semoule
- 80 gr de beurre
- 6 œufs
- 1 cuillerée à soupe de grand-Marnier
- 1 cuillerée à soupe de rhum vieux
- 1 orange
- ¾ de litre de lait
- 100 gr de beurre pour la poêle ou 1 dl d'huile
- 900 gr de crème pâtissière (recette 24) faites avec 1 cuillerée à soupe de grand-Marnier
- 2 oranges

Le sirop au grand-marnier :

- 150 gr de beurre
- 2 oranges
- 1 dl ½ de grand-Marnier
- 150 gr de sucre semoule

Étape 1 : Les crêpes

- Faites bouillir le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une odeur noisette et soit à peine coloré.

- D'autre part, mélangez au fouet ou au mixer la farine, l'huile, le sucre, les œufs, les alcools, le zeste d'une orange haché très fin, le beurre noisette avec 2 dl de lait pour obtenir un mélange lisse et consistant.

- Continuez à ajouter du lait. Gardez-en 2 dl environ pour alléger éventuellement la pâte juste avant la cuisson.

- Faites la crème pâtissière en ajoutant, quand elle est cuite, le Grand-Marnier, le jus d'une orange et le zeste de 2 oranges haché très finement.

- Faites cuire les crêpes dans 2 poêles pendant 1 mn environ de chaque côté.

- Gardez-les au chaud couvert dans un plat au bain-marie pour qu'elles ne sèchent pas.

Étape 2 : Le sirop et la présentation

- Faites le sirop au grand-Marnier en faisant fondre simplement dans une poêle le beurre, le sucre, le jus de 2 oranges et la moitié de la quantité du grand-Marnier.
- Conservez l'autre moitié dans une petite casserole au chaud.

- Mouillez les 2 plats de service de sirop au grand-Marnier, garnissez les crêpes d'une grosse cuillerée à soupe de crème pâtissière, roulez-les et gardez-les au chaud dans les plats de service couverts.
- Au moment de servir : dans une très grande poêle, chauffez très fortement ce sirop, plongez-y les crêpes et quand le tout est bien chaud, arrosez avec le reste de grand-Marnier et flambez.
-
- Servez alors très rapidement. Je vous conseille de faire cette opération devant vos convives car le crêpes ne flamberont pas longtemps dans ce cas.

Bonne dégustation !