# Crêpes Suzette

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 20 min |
| Temps de cuisson | 20 min |

De délicates crêpes nappées d'une sauce à l'orange chaude et parfumée. Caramel, Grand Marnier, orange et beurre. Un grand classique qui fait toujours son effet.

## Crêpes

200 ml de lait

3 œufs

1 gousse de vanille, coupée en deux dans le sens de la longueur, graines enlevées

1 pincée de sel

100 g de farine blanche

50 g de beurre, en morceaux

## Sauce à l'orange

4 oranges

100 g de sucre

30 g de beurre

50 ml de liqueur d'orange, (p. ex. Grand Marnier)

3 oranges, en quartiers

un peu de sucre glace

## Présentation

100 g de crème fraîche
épaisse

½ gousse de vanille, coupée en deux dans le sens de la longueur, graines enlevées

un peu de sucre glace

## Crêpes

Versez le lait, les œufs, la vanille et le sel dans un récipient haut et mélangez avec le mixeur plongeant. Ajoutez la farine, continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Couvrir et laisser reposer pendant environ 30 minutes. Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle antiadhésive à feu moyen à vif (niveau 7). Versez une petite portion de pâte dans la poêle et faites-la tourner doucement pour l'étaler uniformément sur le fond afin de créer une couche fine. Faites cuire la crêpe environ 1 minute, retournez-la et terminez la cuisson brièvement jusqu'à ce qu'elle soit prête. Gardez les crêpes couvertes et au chaud, et pliez-les en quatre avant de servir.

## Sauce à l'orange

Râpez finement le zeste d'une orange, puis pressez-en le jus. Prélevez les quartiers sans peau des oranges restantes, puis pressez le jus des parties restantes. Faites chauffer le sucre dans la même poêle à feu moyen (niveau 6-7) et caramélisez-le jusqu'à obtenir une couleur brune, en faisant doucement tourner la poêle. Ajoutez du beurre et laissez-le fondre. Ajoutez du Grand Marnier et laissez réduire légèrement. Versez du jus d'orange et laissez mijoter, en remuant de temps en temps, jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Incorporez le zeste d'orange. Placez les crêpes dans la sauce à l'orange, ajoutez les quartiers d'orange, retirez la poêle du feu et laissez infuser brièvement.

## Repassage

Mélangez la crème fraîche épaisse et les graines de vanille. Disposez les crêpes, les quartiers d'orange et la sauce sur des assiettes. Déposez une petite quantité de crème fraîche épaisse sur le dessus et, si vous le souhaitez, saupoudrez de sucre en poudre.

## Conseils

La liqueur d'orange peut être brièvement flambée si désiré.

## Accessoires

Poêle antiadhésive

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 07.04.2026 |