



# Креп Сюзетт

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins  
Время 20 Mins  
приготовления

Нежные крепы в тёплом, ароматном апельсиновом соусе. Карамель, Grand Marnier, апельсин и масло. Классическое удовольствие, которое впечатляет.

## Крепы

---

200 мл молоко

3 яйца

1 стручок ванили, разрезать вдоль пополам, удалить семена

1 щепотка соль

100 г белая мука

50 г масло, по частям

## Апельсиновый соус

---

4 апельсины

100 г сахар

30 г масло

50 мл апельсиновый ликер, (например, Grand Marnier)

3 апельсины, сегментированный

немного сахарная пудра

## Подача

---

100 г Сливки двойной  
жирности





½ стручок ванили, разрезанный вдоль пополам, семена удалены  
немного сахарная пудра

## Крепы

---

Налейте молоко, яйца, ваниль и соль в высокий контейнер и смешайте с помощью ручного блендера. Добавьте муку, продолжайте смешивать до получения однородного и гладкого теста. Накройте и оставьте настаиваться примерно на 30 минут. Растопите немного масла в антипригарной сковороде на среднем или сильном огне (уровень 7). Влейте небольшую порцию теста в сковороду и аккуратно покрутите, чтобы равномерно распределить его по дну, создавая тонкий слой. Готовьте креп примерно 1 минуту, переверните и готовьте недолго до готовности. Держите блины накрытыми и теплыми, а перед подачей сложите их вчетверо.

## Апельсиновый соус

---

Мелко натрите цедру апельсина, затем выжмите сок. Филе оставшиеся апельсины, выжмите сок из оставшихся мембран. Нагрейте сахар в той же сковороде на среднем огне (уровень 6-7) и карамелизируйте до коричневого цвета, аккуратно покачивая сковороду. Добавьте масло и дайте ему растопиться. Добавьте Grand Marnier и дайте ему немного выпариться. Влейте апельсиновый сок и тушите, периодически помешивая, до сиропобразного состояния. Вмешайте апельсиновую цедру. Положите блины в апельсиновый соус, добавьте дольки апельсина, снимите сковороду с плиты и дайте настояться недолго.

## Подача

---

Смешайте сливки и семена ванили. Выложите блины, дольки апельсина и соус на тарелки. Добавьте немного жирных сливок сверху и, если хотите, посыпьте сахарной пудрой.

## Советы

---

Апельсиновый ликер можно кратковременно фламбировать, если это необходимо.

## Аксессуары

---

Сковорода с антипригарным покрытием

