

Crêpes « Suzette »

Classique parmi les classiques des desserts de la gastronomie française, la crêpe Suzette est un des derniers remparts du travail en salle ; en effet, elle est encore présente dans sa version originale au menu de nombreux établissements où l'on prépare encore certains desserts en salle, devant le client. Paradoxalement, dans la recette originale, la crêpe Suzette n'était pas flambée, mais le Grand Marnier® utilisé dans sa préparation a progressivement transformé ce dessert en un classique du flambage...

Ingrédients pour 2 personnes

50 gr de beurre

50 gr de sucre fin

Les zestes d'une orange blanchis et hachés (fine brunoise)

5 cl de Triple sec (Curaçao blanc)

4 Crêpes

5 cl de Grand Marnier® pour le flambage (facultatif)

Julienne de zestes d'orange pour la garniture

Beurre à l'orange
(Préparé en mise en place)

Réalisation

- **Le beurre à l'orange sera réalisé en mise en place, soit à l'office, soit en cuisine.**
- Dans une poêle à flamber, fondre le beurre à l'orange sans le colorer.
- À l'aide d'une pince (couvert de service), baigner les crêpes dans le beurre fondu, les plier en 4, et les réserver sur le côté, dans la poêle.
- Une fois les 4 crêpes réchauffées, verser éventuellement le Grand Marnier sur le bord de la poêle, et l'incinérer pour flamber.
- Dresser sur les assiettes des clients, crêpes pliées et pointes vers le haut, napper de sauce, et décorer de zestes d'oranges en julienne et blanchis.

