

# CRÊPES SUZETTE

## Hommage à SUZETTE

*En 1895, à Monte-Carlo, un jeune apprenti pâtissier improvise un dessert pour le Prince de Galles, le futur roi Edouard VII. Celui-ci déguste avec tant de plaisir les crêpes qui lui sont servies qu'il les baptise du nom de la jeune fille qui l'accompagnait, Suzette.*

*Pour un enfant, recette un peu difficile*

*Recette prévue pour 6 personnes*

**PREPARATION** : 15 minutes + 10 minutes

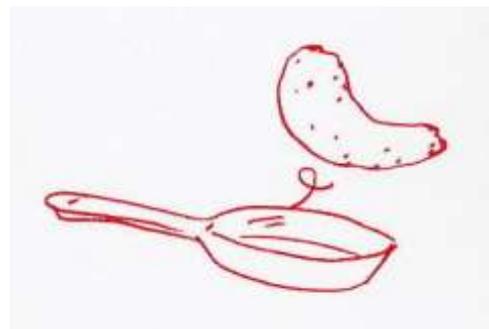
**CUISSON** : 3 minutes par crêpes

**TEMPS DE REPOS** : 2 heures

**MATERIEL** : 1 presse-agrumes, 1 fouet à main, 1 pinceau de cuisine, 1 poêle à fond épais

**INGREDIENTS** :

- 1 orange non traitée
- 125 gr de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre + 40 gr
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 pincées de sel
- 2 œufs
- $\frac{1}{4}$  de litre de lait
- 25 gr de beurre + 100 gr



## RECETTE :

1. faire fondre les 25 gr de beurre sur un feu très doux
2. Mélanger dans un plat la farine, la cuillère de sucre en poudre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter les œufs et mélanger avec une cuillère en bois. Verser doucement le lait puis le beurre fondu, tout en remuant avec le fouet. Laisser reposer la pâte 2 heures.
3. Laver l'orange, essuyer-là, râper son zeste au-dessus d'un bol, puis presser son jus. Verser une cuillère de jus dans la pâte et mélanger.
4. Dans une petite casserole, faire fondre 60 gr de beurre sur feu doux. Avec le pinceau, badigeonner la poêle de beurre et faire chauffer sur un feu vif. Hors du feu, verser une demi-louche de pâte dans la poêle, incliner-là dans tous les sens afin d'en recouvrir le fond.
5. Repose la poêle sur le feu, laisse cuire la crêpe 2 minutes, retourne-la avec une spatule, laisser-la dorer 1 minute, puis glisser-la sur une assiette. Faire cuire ainsi toutes les crêpes jusqu'à épuisement de la pâte, puis recouvrir l'assiette d'un film alimentaire pour garder la chaleur.
6. Avant de servir, verser dans la poêle, le zeste, le reste de jus, 40 gr de sucre et 60 gr de beurre coupé en lamelles. Faire bouillir 1 minute en remuant avec une cuillère en bois, puis éteindre le feu.
7. Passer les crêpes dans ce sirop les unes après les autres. Plier-les en quatre au fur et à mesure. Disposer-les sur un plat, recouvrir du reste du sirop et server aussitôt.

