

Les Crêpes « Suzette » Traditionnelles

[Il vous faut \(pour environ 15 crêpes\):](#)

La pâte à crêpes:

- 250g de farine T45 ou T55
- 50g de sucre
- 5g de sel
- 25g de beurre
- 3 œufs
- 1/2 litre lait 1/2 écrémé ou entier

Beurre d'orange et zestes:

- 100g de beurre pommade
- 50g de sucre en poudre
- 2 oranges
- Optionnel: quelques gouttes d'alcool d'orange

Préparation :

1. Faites votre pâte à crêpes : mélangez les poudres sèches, ajoutez les œufs battus et mélangez. Faites fondre le beurre (idéalement en faisant un beurre noisette) et ajoutez-le en mélangeant. Puis ajoutez le lait tout doucement en mélangeant constamment pour ne pas faire de grumeaux. Réservez au frais 1 heure avant de cuire les crêpes.
2. Faites les zestes d'orange confits: prélevez les zestes de la première orange, idéalement avec un zesteur pour faire de fines bandes.
3. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide et portez à ébullition. Égouttez. Pesez la quantité ainsi obtenue et mettez dans une casserole avec le même poids de sucre et un peu d'eau. Faites chauffer et réduire

jusqu'à une consistance sirupeuse et des zestes bien confits. Réservez.

4. Préparez ensuite le beurre d'orange. Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une crème homogène. Râpez très finement les zestes de la deuxième orange (idéalement avec une râpe microplane pour de très fins zestes) et ajoutez-les. Puis pressez $\frac{1}{2}$ orange et ajoutez 2 cuillères à soupe de jus d'orange. Mélangez bien et réservez.
5. Faites cuire les crêpes et préchauffez votre four à 150°C.
6. Garnissez les crêpes en étalant une noix de beurre parfumé à l'orange sur $\frac{1}{2}$ crêpe. Ajoutez quelques zestes d'orange confits. Repliez en quatre et mettez sur le dessus du quart un peu de beurre d'orange et quelques zestes. Répétez l'opération pour chaque crêpe.
7. Disposez les crêpes dans un plat allant au four et enfournez à 150°C jusqu'à ce que le beurre fonde et mousse. Vous pouvez aussi les passer à la poêle...C'est encore meilleur!

Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'alcool d'orange avant de servir (optionnel).

RÉGALEZ-VOUS !