



Les crêpes Suzette

La recette du restaurant Les Grands Buffets

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à crêpes

- 2,5 cl de rhum
- 50 cl de lait
- 3 œufs
- 250 g de farine
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre

1. Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs entiers, le sucre, le sel et le lait.
2. Ajouter le beurre fondu et le rhum.
3. Faire cuire les crêpes en les retournant lorsque toute leur surface est bien uniformément dorée.

Pour la sauce Suzette

- 10 g de sucre
- 5 cl de crème
- 15 g de beurre
- 20 cl de jus et zestes d'orange et citron

1. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Ajouter le beurre puis la crème.
2. Déglacer avec le jus d'orange et citron.
3. Napper chaque crêpe de cette préparation.
4. Flamber selon l'envie, au cognac et au Grand Marnier.

Les Grand Buffets

[Réservations](#)

Rond-Point de La Liberté à Narbonne (11)

© Les Grands Buffets