



Mandarine au parfum de crêpe Suzette
Une recette de Nicolas Multon, chef pâtissier de la Villa René Lalique

Temps de préparation : 2 heures

Recette pour 10 personnes

Ingrédients

Pour l'appareil à crêpes

- 250 g de lait
- 30 g de crème épaisse
- 50 g de crème liquide
- 2 œufs
- 2 g de sel
- 50 g de sucre
- 110 g de farine
- 3 g de zeste mandarine
- 40 g de beurre

1. Faire fondre le beurre. Blanchir les œufs et le sucre dans un récipient à part.
2. Ajouter farine, crèmes, zestes, sel et mélanger avant d'ajouter le beurre fondu.
3. Réserver une nuit au frigo, puis cuire.

Pour le jus Suzette

- 70 g de sucre
 - 250 g de jus d'orange
 - 120 g de jus de citron
 - 50 g de Grand Marnier
 - 30 g de Cognac
1. Caraméliser le sucre, ajouter les jus et réduire de $\frac{3}{4}$.
 2. Ajouter les alcools, puis réserver.

Pour le crémeux mandarine

- 200 g de jus de mandarine
 - 25 g de crème
 - 10 g de sucre
 - 15 g de maïzena
 - 15 g de masse gélatine
 - 10 g de mandarine Napoléon
 - 17 g de beurre cacao
 - 4 g de zestes mandarine
1. Mettre dans une casserole le jus, la crème, le sucre, la maïzena et les zestes.
 2. Porter à ébullition en mélangeant au fouet.
 3. Verser dans un cul de poule et ajouter l'alcool, le beurre, la masse gélatine et le beurre de cacao.
 4. Mélanger avant de laisser refroidir.
 5. Garnir des tubes de papiers guitare de 1 cm puis congeler.

Pour le sorbet mandarine

- 250 g de jus mandarine non filtré
- 50 g de sucre
- 15 g de glucose en poudre
- 1,5 g de stabilisateur à sorbet
- 70 g d'eau

- 5 g de zestes
- 10 g de trimoline

1. Mélanger les poudres ensemble, ajouter l'eau et la trimoline puis porter à ébullition.
2. Verser sur le jus et les zestes, laisser une nuit au frigo. Mixer et turbiner.

Pour le montage des crêpes

- 250 g de crème de [clémentine](#) (Confiserie St Sylvestre)
- 40 g de crémeux mandarine

Mélanger tous les ingrédients ensemble et réserver pour le montage.

Pour les tuiles

- 100 g de fondant
- 100 g de glucose
- 20 g de brisures de crêpes séchées

1. Cuire dans une casserole le fondant et le glucose à 160°C avant d'ajouter les brisures de crêpes.
2. Débarrasser sur un papier cuisson, laisser refroidir puis mixer pour réduire en poudre.
3. Saupoudrer sur un silpat et cuire à 160° C. Détailler les tuiles.

Pour le biscuit vert soufflé

- 1 œuf
- 20 g de sucre
- 30 g de farine
- 1 g de [levure chimique](#)
- 15 g d'huile

- 30 g de blanc œufs
- 3 gouttes de colorant vert

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble et mettre dans un siphon.
2. Faire cuire dans une barquette 1 minute au micro-onde.
3. Réserver pour le dressage.

Pour le dressage

- 30 suprêmes de clémentines ou mandarine
- Ecorces de clémentines confites (confiserie St Sylvestre)
- Fromage blanc entier

1. Étaler 3 crêpes côte à côte, étaler finement le mix montage dessus. Ajouter un tube de crèmeux mandarine.
2. Rouler, puis mettre en papier film et rouler serrer.
3. Congeler le tout avant de détailler en tronçons de 2,5 cm et laisser décongeler.
4. Étaler un peu de mélange montage au fond de l'assiette, y déposer 3 rouleaux de crêpes puis une tuile.
5. Ajouter les morceaux de biscuit vert, puis les suprêmes et les points de fromage blanc pour finir par la quenelle de sorbet.
6. Verser le jus au dernier moment.

La villa René Lalique

[Carte, menus et réservations](#)

18, rue de Bellevue – Wingen-sur-Moder (67)

© Karine Faby (recette) et Lucas Müller (chef)