

Crêpes Suzettes

Ingrédients :

Pour les crêpes

-25 cl de lait

-2 oeufs.

-110 gr de farine.

-1 cuillère à soupe de sucre

-1 zeste d'orange

Pour la crème

-Jus de 2 oranges et 2 citrons

-100gr de sucre et 125 gr de beurre

Recette :

Mélanger le sucre et les œufs , verser le lait et le zeste puis verser la farine afin d'obtenir une pâte à crêpe.

Laisser reposer au frais au moins une heure.

Faire les crêpes.

On fait un caramel avec le sucre et les jus d'agrumes. On mélange le beurre afin d'obtenir une crème.

On trempe les crêpes dans le jus