

CRÊPES SUZETTE

INGRÉDIENTS

Pour 3 portion(s)

Crêpes	**4 cl**
Beurre	**25 g**
Sucre	**3**
Jus d'orange	**25 cl**

PRÉPARATION

1. Prendre du sucre, le faire chauffer dans une poêle chaude. On couvre le fond et on laisse fondre.
2. Quand tout le sucre est en train de fondre, on rajoute un peu de beurre.
3. On rajoute ensuite le jus d’orange, doucement.
4. On rajoute ensuite le Curaçao Triple Sec 40% Briottet, en étant généreux, évidemment !
5. Ensuite on rajoute les crêpes, préalablement préparées.
6. On rajoute ensuite de nouveau du Triple Sec pour le flambage. On augmente un peu le feu, et la magie va s’opérer !
7. Bon appétit !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.