

CRÊPES SUZETTE

MATÉRIEL :

1 réchaud,
1 poêle bi-métal,
1 pince (+ASSIETTE 10 cm),
1 bol pour sucre (+ assiette 15cm),
1 cuillère à entremets (pour le sucre),
ASSIETTES À ENTREMETS CHAUDES.

BEURRE SUZETTE

2 grands bols
1 fouet,
UNE pince,
UN COUTEAU ZESTEUR,
1 cul de poule d'eau chaude.

INGRÉDIENTS:

- 3 CRÊPES/PERSONNE
- 5 ml de COGNAC (FACULTATIF) 0.17 ON.

BEURRE SUZETTE

- 10 ml de JUS d'ORANGE (ENV. 1/3 d'ORANGE) 0.35 ON.
- 25 g de BEURRE (1 À 2 C. À SOUPE)
- 2.5 ml de jus de CITRON (ENV. 1/4 DE CITRON) 0.08 ON.
- 8 ml de GRAND MARNIER – 0.27 ON.
- 2 C. À THÉ DE SUCRE
- ZESTE d'ORANGE ET DE CITRON

POUR 1 lb. de BEURRE DOUX

180ml (6 ON.) JUS d'ORANGE
45ml (1 1/2 ON.) JUS de CITRON
144ml GRAND MARNIER (±4.8 ON.)
36 C. À THÉ DE SUCRE

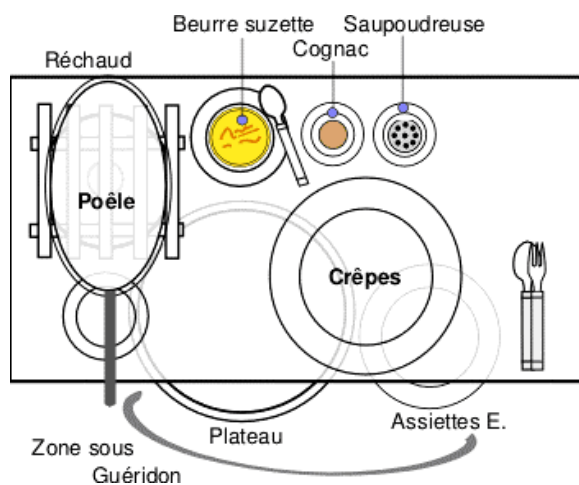
PRÉPARATION DU BEURRE SUZETTE:

- FAIRE RAMOLLIR LE BEURRE EN DÉPOSANT LE BOL AVEC LE BEURRE SUR LE CUL DE POULE d'EAU CHAUDE.
- DANS UN AUTRE BOL FAIRE FONDRE LE SUCRE DANS LE JUS d'ORANGE, LE JUS de CITRON, LE GRAND MARNIER.
- FAIRE DES ZESTES d'ORANGE ET de CITRON.
- QUAND LE BEURRE EST RAMOLLI, AJOUTER PROGRESSIVEMENT LE LIQUIDE ET LES ZESTES.
- REMETTRE AU RÉFRIGÉRATEUR.

PRÉPARATION :

1. RÉALISER LE BEURRE SUZETTE
 2. ALLUMER LE RÉCHAUD ET FAIRE FONDRE LE BEURRE
 3. A l'aide de la pince, TENIR FERMEMENT LES CRÊPES PAR UNE EXTRÉMITÉ, LES PLONGER EN FAISANT UN GESTE d'ALLER/RETOUR DANS LA POÊLE afin de LA FAIRE TREMPER DES 2 CÔTÉS. SANS lâcher la crêpe, la plier en 2 puis en 4, LA RÉSERVER À l'EXTRÉMITÉ de la poêle pointe vers le HAUT.
- REMETTRE UNE NOIX de BEURRE ET RECOMMENCER l'opération.
4. FAIRE CHEVAUCHER LES CRÊPES À l'EXTRÉMITÉ de la poêle au fur et à mesure
 5. FAIRE FLAMBER LES CRÊPES AVEC LE COGNAC (FACULTATIF)
 6. MONTER SUR DES ASSIETTES CHAUDES.

MISE EN PLACE DU GUÉRIDON :



ARGUMENTS DE VENTE :

CES CRÊPES "DENTELLE" SONT LÉGÈREMENT IMBIBÉES d'un BEURRE SUZETTE. LE BEURRE SUZETTE EST UN BEURRE SUCRÉ PARFUMÉ À l'ORANGE, AU CITRON ET AU GRAND MARNIER. SPECTACULAIRE, AGRÉABLE PARFUM d'ORANGE GRÂCE AU GRAND MARNIER ET AUX ZESTES d'ORANGE ET de CITRON. LE BEURRE APPORTE de LA SUAVITÉ À l'ENSEMBLE.

ACCORD METS ET VIN :

AOC CHAMPAGNE