



Crêpes Suzette aux Mirabelles de Lorraine

Préparation : mn Cuisson : mn Attente : Difficulté : Coût :

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 3 oeufs entiers
- 50 cl de lait
- 25 g de beurre
- 25 g de sucre
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la sauce Lorraine :

- 80 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 verre de jus d'orange
- 10 c. à soupe d'eau de vie de mirabelle
- 30 oreillons de Mirabelles de Lorraine

PRÉPARATION

Pour préparer votre pâte à crêpes :

Mélangez la farine et le sucre dans un saladier. Faites un trou au milieu et délayez avec le lait. Ajoutez ensuite le sel, les oeufs entiers et le beurre fondu.

Mélangez bien le tout et laissez reposer la pâte pendant environ 1h, avant de cuire 8 crêpes dans une grande poêle.

Préparez la sauce Lorraine lorsque vous dorez vos crêpes :

Coupez le beurre en petits morceaux, et faites-le fondre dans une poêle. Ajoutez le sucre, 3 cuillères à soupe d'eau de vie, le jus d'orange et les oreillons de Mirabelles. Faites bouillir pendant 1 mn.

Pliez vos crêpes en 4 en y versant votre sauce Lorraine et posez-les dans un plat.

Faites chauffer le reste d'eau de vie. Versez-le sur vos crêpes et flambez-les juste avant de servir.

NOTES

© Mirabelle de Lorraine. Tous droits de reproduction réservés. Reproduit par Cooking2000 avec l'autorisation des Mirabelles de Lorraine

