

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CRÊPES FAÇON SUZETTE

3 crêpes - Sauce Suzette : 150g jus d'orange pressé - zeste râpé d'une orange - 15g sucre semoule - 15g miel d'oranger (ou autre si vous n'en avez pas) - 15g Grand marnier - 20g beurre doux - Mélanger le zeste râpé au sucre. Chauffer le jus d'orange avec le miel jusqu'à épaississement, ajouter le beurre, fouetter. Verser le Grand Marnier. Plier les crêpes en quatre, les poser dans la poêle, les réchauffer doucement en les retournant plusieurs fois. Servir de suite.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr