

# Crêpes Suzette

## Pour 6 Personnes

250 g de farine  
50 cl de lait  
3 œufs  
3 clémentines  
150 g de beurre  
100 g de sucre glace  
1/2 cuillère à café de sel  
2 cuillères à soupe de curaçao



Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

## Etape 1

Râpez le zeste des clémentines, puis pressez-les et filtrer leur jus.

## Etape 2

Tamisez la farine avec le sel. Creusez la farine en fontaine. Battez les œufs en omelette et versez-les au centre. Mélangez peu à peu avec le fouet.

## Etape 3

Incorporez le lait, la moitié du jus de clémentine, 50 g de beurre fondu et une cuillère à soupe de curaçao.

## Etape 4

Laissez reposer 2h.

## Etape 5

Mélangez 100g de beurre ramolli avec le sucre glace, le reste du jus de clémentine, les zestes et une cuillère à soupe de Curaçao

## Etape 6

Faites cuire 18 crêpes fines dans une poêle beurrée. Empilez-les ensuite sur un plat posé sur une casserole remplie d'eau chaude.

## Etape 7

Tartinez les crêpes, une à une, de beurre de clémentine.

## Etape 8

Pliez-les en 4. Réchauffez-les rapidement dans la poêle. Servez aussitôt.

Bonne dégustation.