

Les crêpes Suzette

100 g de farine; 1/4 l de lait; 3 œufs;
25 g de sucre fin cristallisé; 2 cuille-
rées à soupe d'huile; 2 pincées de
sel; 1 cuillerée à café de zeste de ci-
tron râpé.

Pour la farce: 80 g de beurre de cui-
sine; 80 g de sucre fin cristallisé; 1,5
dl de jus d'orange; 1 zeste d'orange
râpé; 2 cuillerées à soupe de jus de
citron; 1 dl de Grand Marnier; 4 cuil-
lerées à soupe de cognac à flamber.

1. Malaxer dans un saladier la farine, le sucre, le sel et le lait, jus-
qu'à l'obtention d'une masse onc-
tueuse. Puis mettre les œufs un à
un, le zeste râpé du citron et
l'huile. Bien mélanger le tout. En-
suite dorer de petites crêpes
minces sur leur deux faces, dans
une poêle sans huile. Tenir les
crêpes au chaud durant la prépa-
ration de la farce.

2. Faire la farce comme suit:
dans un saladier battre en mousse
le beurre et le sucre, puis ajouter le
jus d'orange, le zeste d'orange
râpé, le jus de citron, le Grand
Marnier. Enduire de ce mélange
les crêpes, les plier en deux, les dis-
poser dans un plat à four, les lais-
ser à chaleur forte au four 3 à 5 mi-
nutes. Les arroser de cognac
chauffé et flamber ensuite.