

CRÊPE EN RAVIOLE À L'ORANGE SAUCE SUZETTE

Philippe Laruelle

► Confection de la pâte à crêpes :

Mélanger les œufs à la farine. Ajouter progressivement les éléments liquides. Terminer en râpant les zestes d'oranges. Laisser reposer.

► Confection de la crème d'oranges :

Réduire le jus d'oranges à 100 gr. Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre, ajouter la farine. Cuire comme une pâtissière. Terminer en ajoutant le beurre en morceaux bien froid et le Grand Marnier. Réserver.

► Confection de la sauce Suzette :

Faire un caramel blond avec le sucre et le beurre. Déglacer avec le jus d'orange et le Grand Marnier. Réduire et réserver au chaud.

► Finition et envoi :

Faire des crêpes en ne les cuisant que d'un côté. Détailler des cercles à l'emporte-pièce. Mettre au centre d'une de la crème d'orange côté «non cuit». Recouvrir avec un autre cercle de crêpe en faisant attention de mettre l'un sur l'autre les côtés non cuits afin qu'ils se collent. Souder puis les poser sur une plaque beurrée.

Les passer au four chaud. Dresser sur une assiette et finir en ajoutant la sauce Suzette chaude.

Bon appétit !

Remarque : Cette recette peut être réalisée également avec des clémentines.

Vin conseillé: * Crillon des Vosges - Boisson moelleuse à base de Rhubarbe, ferme Moine Xertigny Rasey (88) ou simplement du Grand Marnier

Philippe Laruelle

Hôtel-Restaurant-Traiteur «Le Val Joli»

BoutiQ'Ecole de cuisine

12 bis le Village

88230 Le Valtin - Tél. : 03 29 60 91 37



[INGREDIENTS]



Pâte à crêpe :

70 g de farine

3 œufs

170 g de lait entier

170 g de crème fleurette

25 g d'huile d'olive

1 zeste d'orange

25 g de Grand Marnier

Crème d'orange :

200 g de jus d'orange

1 jaune d'œuf

45 g de sucre semoule

22 g de farine fluide

1 zeste d'orange

40 g de beurre en

morceaux

20 g de Grand Marnier

Sauce Suzette :

90 g de beurre

180 g de sucre semoule

4 oranges pour le jus

80 g de Grand Marnier

