

Crêpes au beurre d'orange et zestes d'agrumes confits

Pour 4 personnes

Préparation de l'appareil à crêpes :

- 1 l de lait
- 500 gr de farine
- 30 g de sucre vanillé
- 250 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- 6 œufs

Mélanger la farine, le sel et le sucre vanillé. Incorporer les œufs, puis le beurre fondu. Lisser l'appareil, puis introduire petit à petit le lait. Réserver 1 h au frais avant cuisson.

Préparation du beurre d'orange :

- 75g de sucre
- Les zestes râpés de 2 oranges
- Le jus de 7 oranges
- 250 g de beurre à température ambiante

Faire un caramel avec le sucre, les zestes râpés d'orange et un peu d'eau. Déglacer avec le jus d'orange. Porter à ébullition une fois et réserver.

Au fouet incorporer petit à petit le beurre dans la préparation à l'orange ; continuez jusqu'à obtenir un beurre bien émulsionné. Conservez le beurre à température ambiante avant utilisation.

Préparation des zestes d'agrumes confits :

Ingrédients

- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 250g de sucre
- 250g d'eau

Lever les zestes des agrumes, puis tailler une julienne régulière dans le sens de la longueur. Portez l'eau et le sucre à ébullition ; ajoutez les zestes d'agrumes en julienne et faites-les confire à feux réduits.

Finition et présentation :

- 4 crêpes par personne
- Sucre semoule
- Beurre d'orange
- Zestes d'agrumes confits

Sucrez les crêpes avec le sucre semoule ; les plier en triangle ; déposer une noix de beurre sur les crêpes chaudes et parsemez de zestes d'agrumes confit.