

# Crêpes à la Mandarine

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

200 grammes de crêpes-mix (Dr. Oetker)
450 ml de lait
beurre
200 ml jus d'orange
1 orange (écorce finement râpée)
sucre impalpable
200 ml de mandarine (Napoléon)

# Méthode de préparation

1. **Préparez la pâte à crêpes selon les indications figurant sur l'emballage.**
2. **Faites cuire les crêpes.**
3. **Faites fondre le beurre avec l'écorce d'orange, le jus d'orange et le sucre impalpable. Une fois que le mélange brunit, ajoutez les crêpes. Réchauffez-les, puis retirez-les délicatement.**
4. **Faites à nouveau chauffer le liquide. Ajoutez la Mandarine Napoléon. Faites flamber et arrosez les crêpes de cette préparation.**
5. **Servez immédiatement.**