



# 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.