

Mini-crêpes au caramel d’orange

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 oranges
75 grammes de sucre
50 grammes de beurre (frais)
8 mini-crêpes (préparées, Beauvoords Bakhuis)
1 tiret grand marnier
4 boules de glace vanille

Méthode de préparation

1. **Lavez soigneusement une des oranges et pelez-en le zeste (sans la membrane blanche !). Coupez les zestes en fines lamelles avant de les plonger dans de l'eau bouillante. Laissez ensuite égoutter. Pressez les oranges et filtrez le jus. Portez ensuite à ébullition avec le sucre. Laissez réduire jusqu'à obtenir un sirop légèrement épais. Retirez du feu et ajoutez le beurre froid (en morceaux). Mélangez pour faire fondre le beurre et épaissir la sauce. Ajoutez maintenant les zestes.**

2. **Faites rapidement chauffer les crêpes dans une poêle avec un peu de beurre. Arrosez d'un nuage de Grand Marnier et faites flamber.**

3. **Disposez les crêpes sur des assiettes et nappez d'un peu de sirop.**

4. **Surmontez le tout d’une boule de glace.**