**Crêpes Suzette**

**crêpes**
**jus de citron**
**du jus d'orange**

**beurre**
**Grand Marnier**
**sucre**

Faites fondre une bonne noix de beurre dans une poêle profonde et ajoutez quelques cuillères à soupe de sucre blanc fin. Laissez le beurre pétiller. Faites dissoudre le sucre dedans avec un filet de jus de citron.

Versez un verre de jus d'orange frais dans a poêle, mélangez et laissez réduire. Continuez à bouillir jusqu'à ce que la sauce devienne sirupeuse.

Faites des crêpes minces classiques et placez-les pliées en quatre sur une assiette de service. Mettez les crêpes dans la poêle et retournez-les dans la sauce.

Remplissez une poêle à flamber de Grand Marnier. Faites chauffer la boisson et flambez. Versez la poêle sur les crêpes. Retournez-les encore une fois et disposez-les sur les assiettes.

**Dans l'assiette.** Une ou deux crêpes, nappées du reste de la sauce. Servir avec une boule de glace vanille. Servir immédiatement bien sûr.