

Crêpes à la bergamote façon Suzette



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	Eau bouillante	~
2 PCE	Thé Earl Grey BIO en boîte de 25 sachets pyramide PURE LEAF	0220610
0.5	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
0.75	Lait entier	~
8 PCE	Œufs frais	~
0.1	Beurre frais	~
PM	Bergamote en poudre en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0279067
0.03	Sucre vanillé en boîte 1,5 kg MOENCH	0269804
PM	Sel fin de mer en boîte 750 g LA TABLEE	0198421
0.03	Arôme fleur d'oranger en flacon 1 L SAINTE LUCIE	0064866
0.18	Beurre frais	~
0.18	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
1 PCE	Orange non traitée	~

Étapes de préparation

- 1 Faire infuser le thé Earl Grey dans l'eau bouillante et laisser refroidir.
- 2 Préparer la pâte à crêpes en mélangeant dans le bol du batteur la farine, les œufs, le sucre vanillé, la bergamote en poudre, la pincée de sel, le lait et la moitié du thé Earl Grey.

- 3 Bien homogénéiser la pâte à crêpes et la placer au frais à couvert.
- 4 Au moment de la production des crêpes, faire fondre le beurre sans le brûler et le verser dans la pâte à crêpe, avec l'arôme de fleur d'oranger. Bien mélanger pour homogénéiser l'ensemble. Ajuster en même temps la texture de la pâte en ajoutant un peu de lait, si elle paraît un peu épaisse.
- 5 Réaliser les crêpes avec une poêle adaptée. Les réserver au fur et à mesure bien à plat. Les couvrir d'une feuille de papier aluminium pour les garder au chaud.
- 6 Pour la garniture :
Travailler le beurre pommade préalablement réalisé, avec le sucre et la poudre bergamote. Ajouter progressivement le reste de thé Earl Grey. Homogénéiser l'ensemble en battant bien.
- 7 Tartiner le beurre sur les crêpes et les faire retiedir quelques secondes à la poêle.
- 8 Les dresser en plat ou sur assiette. Les décorer de zestes d'orange et de segments d'orange pelée à vif. Ajouter le beurre fondu de la réchauffe.