

## **Crêpes Suzette**

- **Ingrédients:**

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 10 cl de Grand Marnier
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre (pour la sauce)
- Zeste d'une orange

- **Instructions:**

1. Préparez la pâte à crêpes en mélangeant la farine, le sucre, les œufs, le beurre fondu et le lait.
2. Faites cuire les crêpes dans une poêle.
3. Préparez la sauce : mélangez le beurre, le sucre en poudre, le Grand Marnier, et le zeste d'orange.
4. Faites chauffer les crêpes dans la sauce, puis servez flambées.