# SUZETTES DE CREPES DENTELLES EN MILLE FEUILLES

**Pour 4 personnes préparation 20mn cuisson 5mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 crêpes dentelles | 4 oranges |
| 80g de crème pâtissière | 40g de crème fouettée |
| 100g de sucre | 90g de beurre |
| 50g de sucre glace | Facultatif grand marnier |

**1°) Préchauffez le fout TH 180°C. Préparez au préalable une crème pâtissière et la mettre au frigo.**

2°) Empilez 4 crêpes puis coupez dedans 2 quartiers : 1 triangle et 1 rond.

**3°) Dans une casserole, mettez le jus de 2 oranges et le sucre pour faire le sirop.**

**4°) Avec les oranges restantes, dans 1 coupez des quartiers sans peau ni membranes et dans l’autre récupérez les zestes que vous ferez blanchir 3 fois dans de l’eau et que vous aurez fait bouillir 2mn à chaque fois.**

**5°) Badigeonnez les triangles et les ronds de beurre fondu d’un côté avec du beurre clarifié et saupoudrez de sucre glace.**

**6°) Disposez-les sur un papier sulfurisé et au four à griller répéter l’opération pour les triangles et ronds.**

**7°) Fouettez la crème avec la crème pâtissière pour la rendre plus légère.**

**8°) Dans le sirop réduit ajoutez les zeste d’oranges et montez-le tout avec du beurre.**

**9°) Dans l’assiette, mettez 1 cuillère de crème puis disposez dedans des quartiers d’orange ensuite un triangle, répétez l’opération et en mettant un rond et en dernier un triangle.**

**10°) Versez tout autour le sirop.**

**Variante : avec des fraises ou fruits de saison**