

## CREPPÊS SUZETTE

### **Ingredientes:**

Para 4 personas

- 8 o 12 crepes según su tamaño
- 50 gr. de azúcar blanquilla
- 50 gr. de azúcar moreno
- Zumo de una naranja
- Zumo de medio limón
- 1 copa de brandy
- 1 copa de gran marnier
- 100 gr. mantequilla

### **Elaboración:**

Normalmente para este plato, las crepes se doblan dos veces, para que queden como un cuarto de círculo.

En una sartén amplia, se pone la mantequilla, cuando está derretida se colocan las crepes, se pone por encima de estas el azúcar, y se da vuelta, quedando así el azúcar debajo, esperamos que empiece a caramelizar, añadimos los licores y flambeamos, cuando acaba la llama añadimos el zumo de los cítricos y en un minuto apartamos.

Prácticamente no quedará salsa, pero las crepes estarán muy tiernas y sabrosas.

Por supuesto, si es que queréis, las podéis tomar con algún helado o un poco de salsa de chocolate

NOTA: los clásicos como pellapat, o aneiros, utilizaban el azúcar en terrón, y restregaban los terrones de azúcar con las cascaras del limón y la naranja.

Para conseguir un efecto parecido podemos poner un trozo de piel de naranja y limón en la sartén donde los preparamos.

