

# Crêpes soufflées au Cointreau

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 30 mn • Temps de cuisson : 5 mn



## Ingrédients (pour 4 crêpes) :

### Pâte à crêpe

- ¼ l lait
- 125 g farine
- 2 œufs
- 25 g beurre
- 25 g sucre
- 1 pincée de sel

### Crème pâtissière

- ½ litre :
- ½ l lait
  - 6 jaunes d'œufs (garder les blancs)
  - 150 g sucre
  - 50 g farine
  - 10 cl Cointreau

AUBERGE DU PONT DE SORGES  
Route touristique D 952 – 49130 LES PONTS DE CE

## Préparation :

- Confectionner les crêpes, puis les réserver

### Crème pâtissière :

- faire bouillir le lait, Mélanger le sucre aux jaunes d'œufs, ajouter la farine puis le lait chaud.
- Faire cuire à feu doux puis ajouter le Cointreau
- Monter les blancs d'œufs en neige et les mélanger délicatement à la crème pâtissière tiède.

- Garnir les crêpes de cet appareil et les plier en deux
- Cuire au four pendant 5 mn - Surveiller.

- Pour décorer votre assiette confectionner des zestes d'orange. Pour cela prendre 2 oranges les éplucher à l'aide d'un économe puis faire une julienne avec les écorces d'orange les blanchir 3 fois, puis les confire dans 100 g de sucre et un verre d'eau.

### Finition de l'assiette :

- Soudr de sucre glace. placer quelques zestes, groseilles et chocolat décor sur l'assiette.

## Conseil du Sommelier

Pour accompagner ces délicieuses crêpes, un Coteaux du Layon Rochefort aux arômes de fruits mûrs, de fruits exotiques, et doté d'une pointe de fraîcheur, sera servi autour de 8°.

## Astuce du Chef

Cette recette est basée sur le principe du soufflé chaud à faire au moment et à manger au sortir du four.