

Crêpes Flambées au Grand Manier et sa Boule de Glace Vanille

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FARINE	250g
- OEUF(S)	4
- LAIT	50 cl
- SUCRE VANILLÉ	1 sachet
- SEL	1 pincée
- BEURRE	pour la cuisson
- GRAND MARNIER	selon votre goût
- GLACE VANILLE	4 boules



Recette:

- Dans un plat creux, placez la farine, les œufs et le lait.
- Mixez le tout puis ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel et la fleur d'oranger.
- Laissez reposer la pâte au moins 1 heure.
- Confectionnez ensuite vos crêpes dans une poêle (à crêpes) beurrée.
- Au moment de servir, réchauffez une crêpe à la fois dans la poêle quelques secondes puis arrosez-la de Grand Marnier et flambez.
- Pliez la crêpe en 4 et accompagnez de la boule de glace vanille.

Remarque :

Pour 12 crêpes