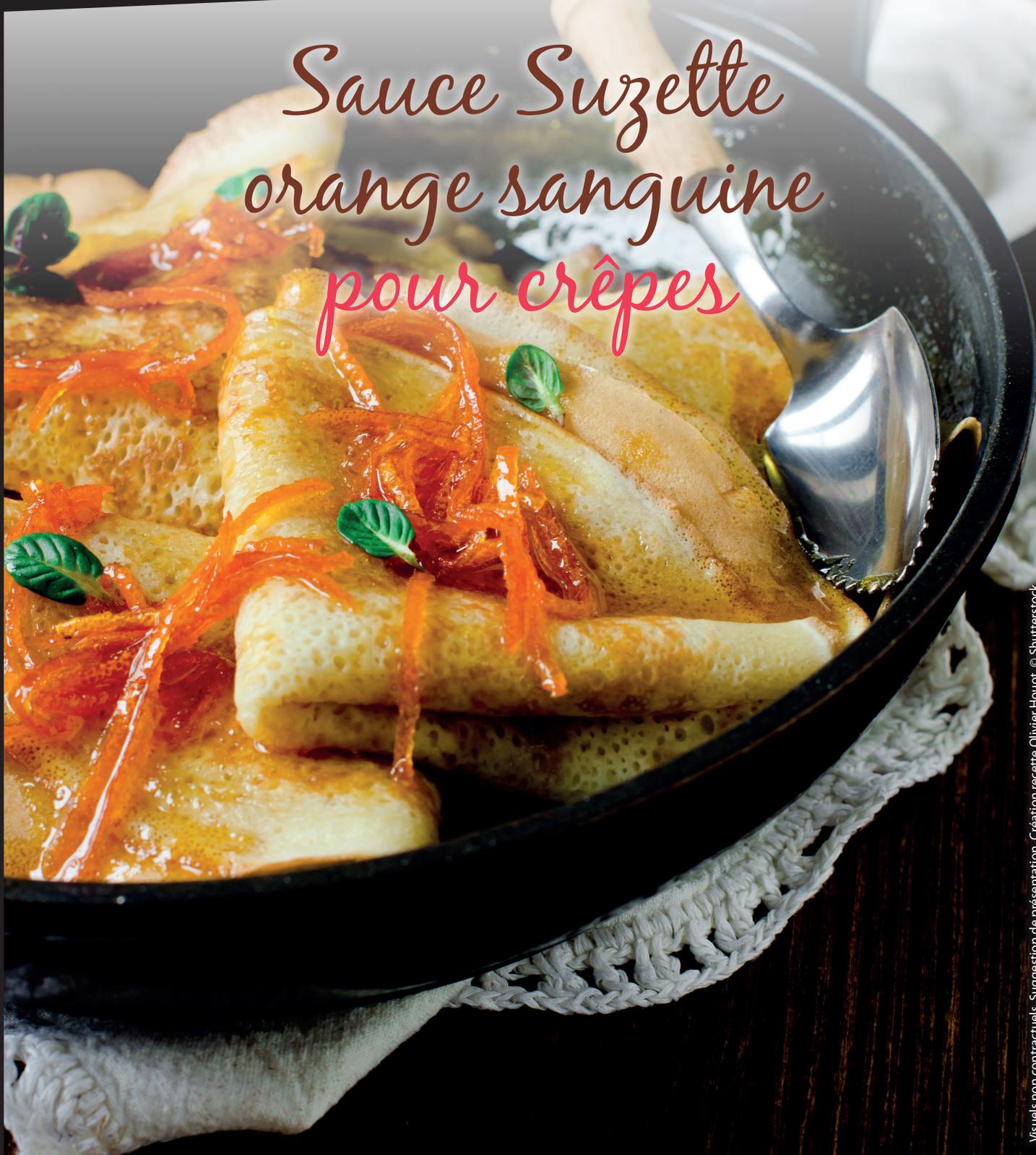


Sauce Suzette

orange sanguine

pour crêpes



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Shutterstock

LÉONCE BLANC PURÉES D'ORANGE SANGUINE ET CITRON JAUNE



Poche
1 kg





Les ingrédients

	Purée d'orange sanguine Léonce Blanc	400 g
	Purée de citron jaune Léonce Blanc	100 g
	Sucre en poudre	100 g
	Beurre	250 g
	Grand-Marnier	20 cl

CARAMÉLISER le sucre semoule à sec dans une casserole haute.
Hors du feu, **DÉCUIRE** le caramel avec la purée d'orange sanguine.
MÉLANGER à l'aide d'un fouet pour faire fondre le caramel.
AJOUTER la purée de citron, porter à ébullition.
INCORPORER le beurre en cube, en continuant de mélanger.
MIXER à l'aide d'un mixer plongeant pour émulsionner la sauce.
RÉSERVER la sauce au frais jusqu'à l'utilisation.



**Chauffer la quantité nécessaire de sauce , flamber au Grand-Marnier.
Déposer les crêpes une par une pour les imbiber, puis les plier en 4.**