Desserts / Frankrijk

Crêpes Suzette

De grote finale van de oude Franse eetkamer: ragfijne crêpes die in vieren zijn gevouwen en baden in een glanzende beurre Suzette van gekarameliseerde suiker, vers sinaasappelsap en boter, en vervolgens aan tafel worden aangestoken met een gesis van Grand Marnier totdat de vlammen doven tot een lak van warme citrus en toffee.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen gewone bloem (gezeefd)
- ☐ 100 delen eieren (heel, kamertemperatuur)
- ☐ 250 delen Volle melk
- ☐ 30 delen gebruinde boter (voor het beslag, afgekoeld)
- ☐ 15 delen basterdsuiker (voor het beslag)
- ☐ 2 delen Fijn zeezout
- ☐ 80 delen suiker (voor de karamelsaus)
- ☐ 70 delen ongezouten boter (voor de saus, koud, in blokjes)
- ☐ 200 delen Sinaasappelen (schil + vers geperst sap)
- ☐ 40 delen Grand Marnier (sinaasappellikeur)

Zo maak je het.

01 Klop de bloem, de suiker en het zout in een kom, maak een kuiltje en breek de eieren erin. Klop vanuit het midden naar buiten, trek de bloem erbij en giet de melk er in een langzame stroom bij om het beslag klontervrij te houden. Klop de afgekoelde, gebruinde boter erdoor. Het beslag moet dun zijn – de consistentie van slagroom. Giet het door een zeef en laat het afgedekt minstens 30 minuten in de koelkast rusten, zodat de gluten kunnen ontspannen en de belletjes kunnen bezinken.

02 Verhit een crêpe- of antiaanbakpan van 22 cm op middelhoog vuur en veeg deze af met een laagje boter. Til de pan op, schep er net genoeg beslag in om de bodem te bedekken en draai het onmiddellijk in een dunne, gelijkmatige ronde massa, waarbij u het overtollige beslag teruggiet. Kook 45-60 seconden tot de randen loskomen en de onderkant kantachtig en goudbruin is, draai dan om en kook nog 20-30 seconden. Stapel de afgewerkte crêpes gaandeweg op een bord; de eerste is altijd de test.

03 Rasp de sinaasappels en pers het sap uit. Smelt de saussuiker in een grote koekenpan op middelhoog vuur zonder te roeren, terwijl u de pan ronddraait terwijl deze vloeibaar wordt, totdat deze een heldere amberkleurige karamel krijgt. Ga achteruit en giet voorzichtig het sinaasappelsap erbij (het zal spetteren en vastlopen). Voeg vervolgens de schil toe en laat al roerend sudderen tot de geharde karamel weer oplost in een gladde, stroperige saus.

04 Zet het vuur laag. Klop de koude boterblokjes met een paar stukjes tegelijk door de warme oranje karamel, laat elke toevoeging smelten en emulgeren voordat je er meer toevoegt. De saus moet satijnachtig, ondoorzichtig en iets dikker worden – een echte beurre Suzette. Houd het gewoon warm; laat het niet hard koken, anders zal de boter splijten en wordt de saus vettig.

05 Leg elke crêpe één voor één in de warme saus, draai hem om zodat beide kanten bedekt zijn, vouw hem dubbel en nogmaals dubbel tot een nette driehoek en duw hem tegen de zijkant van de pan. Herhaal dit totdat alle crêpes zijn gevouwen en elkaar overlappen in de saus. Bedruip ze met een lepel zodat ze allemaal de sinaasappelboter absorberen en glinsteren.

06 Giet van het vuur de Grand Marnier over de crêpes. Zet de pan terug op de vlam en kantel hem iets in de richting van de brander (of raak een lange lucifer tegen de rand) zodat de verwarmde alcoholdamp vasthoudt en in een blauwe vlam barst. Laat het vanzelf opbranden, terwijl je de pan ronddraait, totdat de vlammen doven en de saus tot een glanzende lak is verdampt. Leg de gevouwen crêpes in één keer op een bord en schep de resterende saus erover.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / crepes-suzette