



Κρέπες Suzette

Υλικά: για τις κρέπες	Εκτέλεση
500g γάλα 3% 100g κρέμα γάλακτος 35% 250g αλεύρι για όλες τις χρήσεις 4 αυγά 50ml ηλιέλαιο 1 πρέζα ζάχαρη 1 πρέζα αλάτι 1 κ. γ. θυμάρι φρέσκο μόνο τα φυλλαράκια λίγο λιωμένο βούτυρο για το μαγείρεμα της κρέπας	<ul style="list-style-type: none">• Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ και με τη βοήθεια ενός σύρματος ζαχαροπλαστικής τα χτυπάμε ελαφρά.• Τοποθετούμε σε ένα μπολ το γάλα, την κρέμα, το ηλιέλαιο, το αλάτι και τη ζάχαρη.• Προσθέτουμε τα αυγά στο μείγμα των υγρών και προσθέτουμε κοσκινισμένο το αλεύρι και το θυμάρι.• Προθερμαίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά.• Με τη βοήθεια ενός πινέλου το αλείφουμε ελαφρά με βούτυρο και απλώνουμε μια κουταλιά από το μείγμα της κρέπας, να πάει παντού και να κάνει μια λεπτή στρώση.• Αφήνουμε 2- 3' να μαγειρευτεί και γυρνάμε από την άλλη πλευρά την κρέπα για άλλα 2'.• Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο μείγμα
για την καραμέλα	
200g ζάχαρη 25g αμαρέτο 200g χυμό πορτοκάλι 80g βούτυρο	<ol style="list-style-type: none">1. Προθερμαίνουμε ένα τηγάνι πάνω σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το 1/3 της ζάχαρης2. Μόλις λιώσει προσθέτουμε άλλο 1/3 κ επαναλαμβάνουμε 3η φορά με την υπόλοιπη ζάχαρη3. Όταν η καραμέλα αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα, σβήνουμε με το αμαρέτο4. Ενώ ανακατεύουμε προσεκτικά (για να μην καούμε με μια ξύλινη κουτάλα ή ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής)5. Στη συνέχεια προσθέτουμε και τον χυμό πορτοκάλι.6. Αφήνουμε να βράσει 1-2λ.7. βγάζουμε απο τη φωτια και ενσωματώνουμε και το βούτυρο σιγά σιγά σε κομματάκια ανακατεύοντας διαρκώς8. Διατηρούμε γλυαρή την καραμέλα μέχρι την ώρα του σερβιρίσματος
για την κρέμα ζαχαροπλαστικής πορτοκάλι	
350g γάλα 50g κρέμα 100g χυμό πορτοκάλι ξύσμα απο 2 πορτοκάλια 100g κρόκοι 30g αυγό 90g ζάχαρη 30g corn flour	<ol style="list-style-type: none">1. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το γάλα με την κρέμα γάλακτος και 30g από την ζάχαρη. Μόλις πάρει βράση προσθέτουμε και τον χυμό πορτοκάλι2. Σε μία μπασίνα βάζουμε τους κρόκους, το αυγό και την υπολοιπη ζάχαρη και με έναν αεροδάρτη χτυπάμε μέχρι ν ασπρίσει το μείγμα.3. Προσθέτουμε το corn flour και ανακατεύουμε ξανα.4. Μόλις βράσει το γάλα, αδειάζουμε το 1/3 στο μείγμα με τους κροκους5. Επαναφέρουμε στην κατσαρόλα και δίνουμε βράση μέχρι να σφίξει, προσθέτουμε και το ξύσμα του πορτοκαλιού κ ανακατεύουμε να πάει παντού



6. Απλώνουμε σε ένα ταψί μαζί με film και καλύπτουμε με δεύτερη μεμβράνη να εφάπτεται.
7. Αφήνουμε να κρυώσει καλά
8. Δουλεύουμε στη συνέχεια την κρέμα να αφρατέψει στο μίξερ και την βάζουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής

για το στήσιμο

**2 κρέπες έτοιμες
φιλέτα από 1 πορτοκάλι
σάλτσα καραμέλα πορτοκαλιού**

Σερβίρουμε τις κρέπες μας γεμιστες με την κρέμα ζαχαροπλαστικής.
Απο πάνω βάζουμε τα φιλέτα του πορτοκαλιού και ραντίζουμε με την καραμέλα

