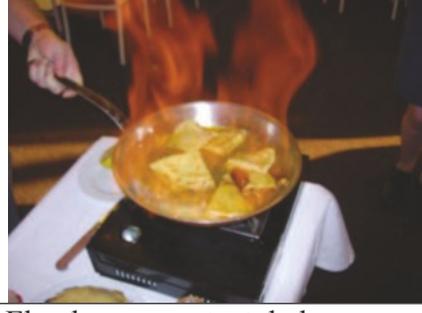


# CRÊPES FLAMBÉES

Objectif : Réaliser un sirop, flamber les crêpes au Cognac.

	<p>Réchaud Poêlon Pince, assiette à pain Assiettes clients chaudes Saupoudreuse Demi-citron</p> <p>Jus d' orange Grand Marnier Cognac</p>
---	---

## Technique

	<p>Allumer le réchaud et saupoudrer le fond du poêlon de sucre en dôme. Ajouter un soupçon de citron et laisser caraméliser.</p>	
	<p>Le caramel passe de blond à doré et se fonce rapidement. Réguler la flamme pour éviter qu' il ne brûle. Ajouter le jus d' orange au caramel.</p>	
	<p>Parfumer le sirop avec le Grand Marnier. Passer les crêpes de chaque côtés puis plier la en deux et en quatre. Réserver les crêpes au fur et à mesure sur le côté du poêlon.</p>	
		
<p>Hors du feu, verser le Cognac.</p>	<p>Flamber au contact de la flamme</p>	<p>Dresser dans l' assiette chaude</p>

Attention les crêpes se dressent les pointes vers le haut, à l'inverse d'une tarte!!!! Pensez y.....