

Crêpes tout orange

Ingrédients

Pâte à crêpes

500 ml de jus d'orange

3 oeufs

1/2 cc de sel

1 cs d'huile

2 cs de sucre

270 gr de farine

Crème à l'orange

250 ml de jus d'orange

1 cs de sucre

1 cs de maïzena

1 cs de beurre mou

Préparation des crêpes

Mixer tous les ingrédients en commençant par mettre les liquides

Cuire les crêpes sans repos selon votre habitude

Préparation de la crème

Dans une casserole délayer la maïzena et le sucre avec le jus d'orange

Faire épaissir sur feu doux

Hors du feu une fois la crème tiédie ajouter le beurre

