



L'astuce du chef

En fonction des saisons, cette recette peut être accompagnée par une sauce caramel et des pommes, un coulis de fruits rouges ou une sauce au chocolat.



Améliorations nutritionnelles



Une portion de tarte avec **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte

- + 32,7% des ANC en **calcium** (contre 8,8%)
- + 19,3% des ANC en **vitamine D** (contre 3,4%)
- + 30% de **protéines** en plus
- 36,3% d'**AGS** en moins

par rapport à une recette traditionnelle.

DESSERT

Gâteau de crêpes au beurre Suzette

et La Vache qui rit® Formule Plus

🕒 Préparation : 30 min - Cuisson : 30 à 40 min € Coût par convive : 0,42 € pour une portion de 120 g

Ingrédients pour 100 convives

- 60 crêpes de 50 g environ
- 1,6 kg d'œufs
- 800 g de sucre semoule
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 2 L de lait
- PM : extrait de vanille
- 2 x 4 zestes d'oranges
- 400 g de sucre
- 150 g de beurre
- 1,6 L de jus d'orange
- 125 ml de jus de citron (type Pulco)
- 40 g de fécule
- 100 ml de liqueur d'orange (Cointreau, Grand-Marnier...)
- PM : zestes d'oranges confits

Progression de la recette

1. Emincer les crêpes et réserver.
2. Mélanger les œufs, le sucre, **La Vache qui rit® Formule Plus**, le lait, l'extrait de vanille et 4 zestes d'orange.
3. Remplir un moule à cake graissé en versant alternativement l'appareil à crème prise et les crêpes.
4. Filmer le moule et cuire dans un four mixte à 150°C pendant 30 à 40 minutes.
5. En fin de cuisson, mettre à refroidir rapidement.
6. Réaliser le beurre Suzette en caramélisant les 400 g de sucre.
7. Décuire avec le jus d'orange et ajouter les 4 autres zestes d'oranges.
8. Mélanger le jus de citron et la fécule et ajouter au mélange précédent jusqu'à épaississement.
9. Monter cette sauce au beurre et terminer avec la liqueur d'orange.
10. Dresser une tranche de gâteau de crêpes dans chaque assiette et napper de beurre Suzette.
11. Décorer avec des zestes d'oranges confits.

Valeurs nutritionnelles pour une portion de 120 g

Énergie	992 kJoules / 237 kcal
Matières grasses	7,8 g
dont acides gras saturés	3,9 g
Glucides	32,3 g
dont sucres	30,4 g
Fibres	0,1 g
Protéines	8,7 g
Sel	0,4 g
Calcium	311 mg
Vitamine D	2,9 µg

RETOUR CONVIVE SUIVE AU TEST

100% des convives apprécient la recette
95% ont terminé l'assiette

« *Délicieux, il faut le refaire !* »

LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit® Formule Plus apporte de la gourmandise à cette recette sans endommager le goût à l'orange.

