



Logis de France
de Bourgogne

// NOTRE LIVRE DE RECETTES DE *Côte d'Or*

Gâteau de Crêpes Caramélisées, Banane flambée Sauce orange

Recette pour 10 personnes

- ½ litre de lait
- 250 g de farine
- 3 œufs (3 blancs et 3 jaunes)
- 100 g de sucre
- 5 bananes
- 200 g de sucre
- 100 g de beurre
- Rhum

Sauce Orange :

- 100 g de sucre
- 30 g d'eau
- 100 g de jus d'orange

Faire une pâte à crêpe, puis y ajouter les 3 blancs d'œufs montés en neige.

Pour la sauce orange : faire un caramel roux et déglacer avec le jus d'orange.

Cuire les crêpes d'un seul côté et les coller en les inversant et en finissant par le côté coloré, puis les presser.

Couper en 10 parts et les rouler dans le sucre.

Poêler les bananes en ayant pris soin de les couper en 4 et les flamber.

Servir sur assiette avec une banane flambée et la sauce orange.

Bon appétit !