



Sauces sucrées, sirops et coulis
Sauce suzette



35 min **5 min** **15 min** **15 min** **183**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour la
sauce suzette**

1 litre(s) **Jus d'orange**
100 g **Sucre semoule**
80 ml **Grand Marnier**
50 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la sauce suzette

- 1 Mettre le sucre dans une poêle sur feu vif.
- 2 Le faire monter en température jusqu'à ce qu'il se transforme en caramel.
- 3 Le cuire jusqu'à ce qu'il soit de couleur brun-clair. Remuer la poêle de façon circulaire sans intervenir.
- 4 Ne pas aller trop fort dans la cuisson.
- 5 Ajouter le beurre dans le caramel, le laisser fondre.
- 6 Mélanger en faisant des mouvements du poignet. Il n'est pas recommandé d'introduire une cuillère dans le caramel, cela risquerait de coller.
- 7 Une fois le beurre fondu, ajouter le Grand Marnier.
- 8 Puis verser le jus d'orange. Laisser cuire pendant 2-3 minutes jusqu'à ce que la préparation réduise.
- 9 Utiliser une poêle assez large permet d'aller plus rapidement.
- 10 Débarrasser la sauce suzette dans un saladier. La servir à température ambiante.