

Sauce Suzette

Ingredients
130g de sucre
270g de jus d'orange
30g de jus de citron
35g de grand-marnier
12g de maïzena
lezest d'une orange

Étape de la recette

Faire chauffer ensemble le jus d'orange, le jus de citron et le zest de l'orange

Faire cuire le sucre jusqu' obtenir un caramel ambr

Dglacer avec les jus chaud et mlanger

Dlayer la maïzena avec le rhum et verser dans les jus

Continuer faire chauffer jusqu' bullition en mlangeant

Mettre au frais 2h avant de dguster

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr