



Sauce Suzette

Ingredients

130g de sucre
270g de jus d'orange
30g de jus de citron
35g de grand-marnier
12g de maïzena
le zest 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'à obtenir un caramel ambré

Déglacer avec les jus chaud et mélanger

Délayer la maïzena avec le rhum et verser dans les jus

Continuer à faire chauffer jusqu'à ébullition en mélangeant

Mettre au frais 2h avant de déguster