



## Beurre « Suzette »



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 10 mn**  
**Temps Total : 1h25 mn**

**Difficulté : Faible**

**Budget : Faible**

### Ingrédients

- > 60 gr de sucre
- > les zestes d'une orange
- > 20 cl de jus d'orange (soit 1 ou 2 oranges selon leur taille et leur teneur un jus)
- > 60 gr de beurre fondu
- > 5 cl de Grand Marnier

### Matériels particuliers

- > aucun

### Préparation

Zester les oranges et frotter les zestes avec le sucre. Laisser macérer 1h à température ambiante.

Verser le jus dans une casserole et ajouter le sucre avec les zestes. Faire cuire jusqu'à l'obtention d'une préparation sirupeuse. Ajouter alors le beurre progressivement en fouettant pour faire « monter » la sauce. Ajouter alors le Grand Marnier, mélanger à nouveau pour rendre la sauce bien homogène et réserver à température ambiante.

### Astuces

On peut parfaitement mettre cette préparation au congélateur pour la conserver et s'en servir au fur et à mesure.