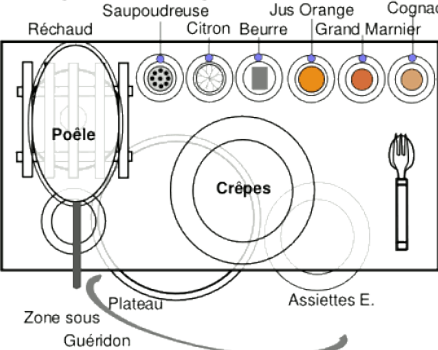
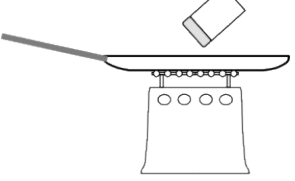
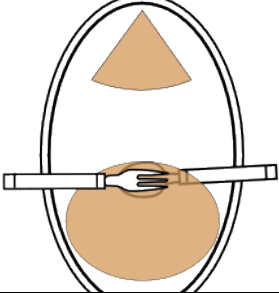
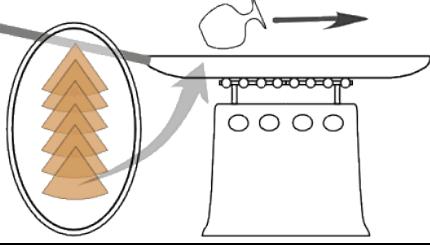
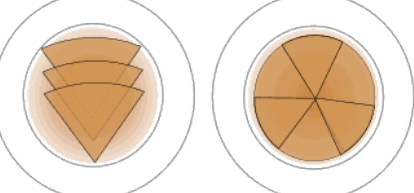


FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

Durée de réalisation Environ 9 minutes par poêlée Lieu de réalisation Salle restaurant	Objectif Réaliser le flambage des crêpes à la vue de la clientèle. Pré-requis Organisation du guéridon, connaissances des produits, dressage d'assiettes au guéridon	THEME Crêpes Flambées <i>Note : il existe d'autres méthodes de réalisation, cette fiche détaille la méthode la plus souvent employée .</i>
Description Ces crêpes "dentelle" sont baignées dans une sauce réalisée à partir de caramel, de jus d'orange, légèrement citronnée et parfumé au Grand Marnier. Le tout est ensuite flambé au cognac à la vue de la clientèle.	Matériel - 1 Réchaud - 1 poêle bi-métal - 1 Pince (+ass à pain) - 1 Saupoudreuse - 5 sous-tasses - 1 verre à eau (jus d'orange) - 2 verres à digestif (alcools) ou pots inox - 1 plateau Cuillère et fourchette à entremets pour le client	Arrive de l'office - Un plateau avec tous les ingrédients : Jus d'orange, saupoudreuse, 1/2 citron découpé, Dose de Grand Marnier, dose de Cognac, beurre. Les crêpes non pliées sur un plat Prix brut/ingrédients par pers - 3 crêpes : - 8 cl de Jus d'orange : - 3 cl de Grand Marnier ambré : - 2 cl de Cognac - 10 g de beurre - 1/2 citron
Points d'argumentation Spectaculaire Agréable parfum d'orange grâce au Grand Marnier Ensemble de saveurs suaves.		

DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
Organiser le guéridon (figure 1) 	Disposer le matériel sur le guéridon (guéridon devant la table client) selon la figure 1. Les ingrédients sont disposés au dernier moment dans l'ordre de leur utilisation, la mise en place du matériel guéridon peut se faire avant.	Le guéridon offre une surface de travail réduite, il convient d'en optimiser l'organisation afin de travailler dans de bonnes conditions. L'assiette à pain derrière le réchaud servira à poser la pince.
Faire la sauce (figure 2) 	Allumer le réchaud, saupoudrer de sucre le fond de la poêle et mettre un peu de jus de citron, laisser colorer jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Baisser la flamme , et ajouter alors le beurre, tendre à l'aide du jus d'orange. Laisser réduire quelques instants et ajouter le Grand Marnier.	Il faut obtenir un beau caramel blond et en quantité suffisante car les crêpes vont se comporter comme des éponges. Ne pas oublier de mettre sous le guéridon les éléments qui ne servent plus à rien pendant que la sauce réduit légèrement.
Plonger les crêpes (figure 3) 	A l'aide de la pince, tenir fermement les crêpes par une extrémité, les plonger en faisant un geste d'aller/retour dans la poêle afin de la faire tremper des 2 côtés. Sans lâcher la crêpe, la plier en 2 puis en 4, la réserver à l'extrémité de la Poêle pointe vers le haut et passer à la suivante. Faire chevaucher les crêpes à l'extrémité de la poêle au fur et à mesure.	Attention, les crêpes sont très fragiles, elles peuvent facilement casser. Tenir la pince comme le montre la figure 3 et bien ranger les crêpes car la poêle manque rapidement d'espace. Les crêpes doivent s'imbiber de sauce, mais il devra en rester pour le dressage. Pencher de temps en temps la poêle afin de faire redescendre la sauce.
Flamber (figure 4) 	Augmenter la flamme et faire chauffer de façon uniforme la poêle (en commençant par la partie vers soi, puis le centre et enfin l'extrémité). Bien couvrir la flamme avec la poêle et verser le Cognac. Porter l'extrémité de la poêle sur la flamme, les vapeurs d'alcool s'enflamment, saupoudrer de sucre à ce moment là.	Immédiatement après avoir versé le cognac, il faut flamber car les vapeurs d'alcool sont très volatiles, et à quelques secondes près, la majeure partie de l'alcool s'est évaporée. Ne pas verser directement le cognac à partir de la bouteille, mais utiliser le verre à digestif. Le fait d'avoir beaucoup de sauce réclame une poêle bien chaude pour faire une belle flamme.
Dresser les assiettes (figure 5) 	Eteindre la flamme. Monter une assiette à entremets client sur le guéridon (et enlever ce qui ne sert plus), dresser et servir les crêpes selon une méthode suggérée en figure 5. La façon "trèfle" se fait en pliant au 2/3 une crêpe déjà pliée en deux.	Il faut faire une présentation soignée et ne pas oublier la sauce .