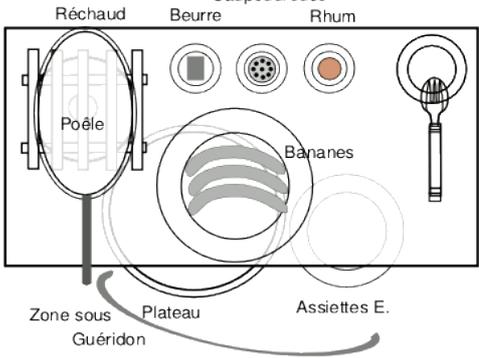
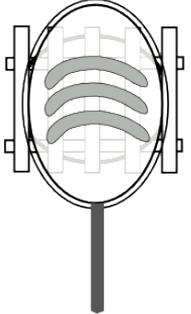
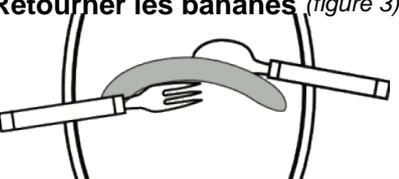
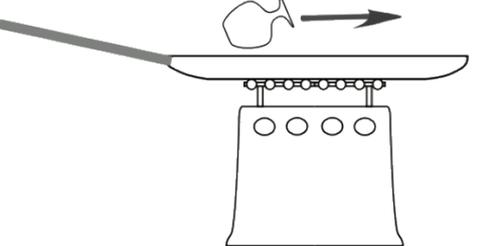


FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

| | | |
|--|---|--|
| <p>Durée de réalisation Environ 9 minutes par poêlée</p> <p>Lieu de réalisation Salle restaurant</p> | <p>Objectif Réaliser le flambage des bananes à la vue de la clientèle.</p> <p>Pré-requis Organisation du guéridon, connaissances des produits, dressage d'assiettes au guéridon</p> <p>Matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Réchaud - 1 poêle bi-métal - 1 Pince (+ass à pain) - 1 Saupoudreuse - 3 sous-tasses - 1 verre à digestif (rhum) - 1 plateau <p>Cuillère et fourchette à entremets pour le client</p> | <p style="text-align: center;">THEME</p> <p style="text-align: center;">Bananes Flambées</p> <p><i>Note : il existe d'autres méthodes de réalisation, cette fiche détaille la méthode la plus souvent employée .</i></p> <p>Arrive de l'office</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un plateau avec tous les ingrédients : beurre, saupoudreuse, Rhum, 1/2 bananes découpées <p>Prix brut/Ingrédients par pers</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,5 bananes : - 10 g Beurre : - 3 cl de rhum ambré (ou blanc): |
| <p>Description</p> <p>Après avoir été cuites au beurre et enrobées d'un caramel blond, les bananes sont flambées au rhum à la vue de la clientèle. Une boule de glace vanille ou rhum raisin peut les accompagner.</p> <p>Points d'argumentation</p> <p>Spectaculaire Mélange chaud froid Ensemble de saveurs douces, le rhum ambré apporte une touche de vanillé.</p> | | |

DEROULEMENT DE LA PREPARATION

| ETAPES | METHODE | OBJECTIFS |
|--|---|---|
| <p>Organiser le guéridon (figure 1)</p>  | <p>Disposer le matériel sur le guéridon selon la figure 1, le guéridon est placé devant la table client. Les ingrédients sont disposés au dernier moment, la mise en place du matériel guéridon peut se faire avant.</p> | <p>Le guéridon offre une surface de travail réduite, il convient d'en optimiser l'organisation afin de travailler dans de bonnes conditions.</p> |
| <p>Marquer les bananes (figure 2)</p>  | <p>Allumer le réchaud, faire fondre le beurre et légèrement saupoudrer de sucre le fond de la poêle. Déposer les bananes côté plat vers le haut. Laisser caraméliser doucement.</p> | <p>Il faut colorer et cuire les bananes sans les brûler. Ajuster la flamme pour obtenir une belle couleur dorée. Ne pas oublier de mettre sur le plateau sous le guéridon les éléments qui ne servent plus (par exemple la sous-tasse contenant le beurre).</p> |
| <p>Retourner les bananes (figure 3)</p>  | <p>A l'aide de la pince, retourner délicatement les demi bananes, saupoudrer de sucre. Laisser colorer l'autre face quelques minute</p> | <p>Attention, les demi bananes sont très fragiles, elles peuvent casser facilement lors de leur retournement. Tenir la pince comme le montre la figure 3.</p> |
| <p>Flamber (figure 4)</p>  | <p>Augmenter la flamme et faire chauffer de façon uniforme la poêle. Bien couvrir la flamme et verser le rhum. Porter l'extrémité de la poêle sur la flamme, les vapeurs d'alcool s'enflamment.</p> | <p>Immédiatement après avoir versé le rhum, 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 rhum à partir de la bouteille, mais utiliser le verre à digestif.</p> |
| <p>Dresser les assiettes (figure 5)</p>  | <p>Si les bananes sont servies seules, les dresser dans des assiettes chaudes. Si de la glace les accompagne, utiliser des assiettes froides. Monter une assiette à entremets sur le guéridon, disposer les demi bananes comme le montre la figure 5.</p> | <p>Les demi bananes sont extrêmement fragiles, attention à ne pas les casser lors de leur dressage. Ne pas oublier la sauce.</p> |