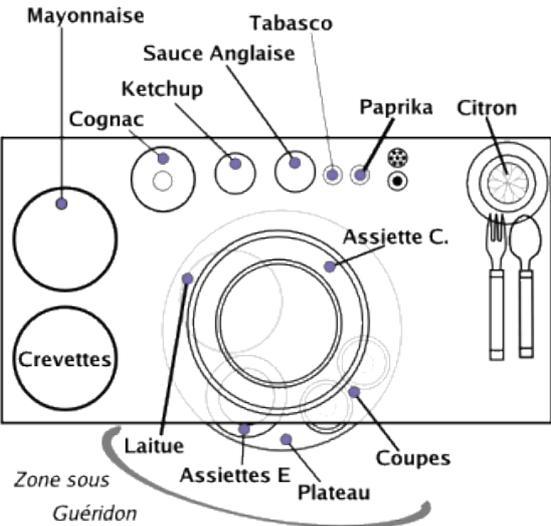
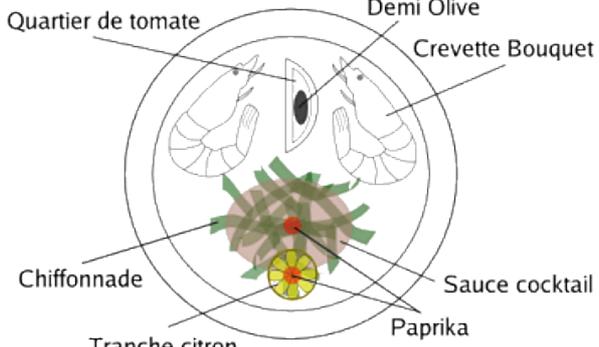


## FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

<p><b>Durée de réalisation</b> Environ 8 minutes pour 2 pers</p> <p><b>Lieu de réalisation</b> <b>Office/Salle restaurant</b></p>	<p><b>Objectif</b> Réaliser un cocktail de crevettes (Shrimps Cocktail en anglais)</p> <p><b>Pré-requis</b> Organisation simple d'un poste de travail</p> <p><b>Matériel</b> – 1 pince – 1 assiette creuse – 2 cuillères à entremets – 2 coupes</p> <p>Couverts à poissons pour le service.</p>	<p style="text-align: center;"><b>THEME</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Cocktail de Crevettes</b></p> <p><b>Ingrédients</b> – Crevettes roses décortiquées – Crevettes bouquet pour la décoration – Mayonnaise, Tomato Ketchup, sauce anglaise, Tabasco, sel, poivre, paprika, cognac, jus de citron. – Laitue (pour la chiffonnade) – Tranches de citron historié</p> <p style="text-align: center;"><b>Prix brut</b></p> <p>– Crevettes (env 70gr/pers) : – Sauce Cocktail (8cl/pers) : – Décoration :</p>
<p><b>Description</b> Le cocktail de crevettes est une entrée froide élaborée à partir de crevettes décortiquées nappées d'une sauce mayonnaise agrémentée de ketchup et parfumée au cognac. Le tout posé sur un lit de chiffonnade.</p> <p><b>Points d'argumentation</b> Mélange sucré/salé, fraîcheur crevettes, mélange des parfums.</p>		

### DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
<p><b>Organiser le guéridon/poste de travail</b></p>	<p>Disposition des ingrédients selon le schéma ci-dessous.</p> 	<p>Le cocktail de crevettes réclame de nombreux ingrédients, le guéridon/doit toujours donner l'impression d'être propre et organisé</p>
<p><b>Doser la mayonnaise et le Ketchup</b></p>	<p>Dans l'assiette creuse, doser deux cuillères à potage par personne de mayonnaise et environ une demi cuillère de ketchup, mélanger.</p>	<p>La sauce cocktail doit avoir une belle couleur rose saumon. Doser selon le pouvoir colorant du ketchup, mais sans tomber dans l'excès.</p>
<p><b>Incorporer les autres éléments</b></p>	<p>Il faut respecter les doses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– un trait de sauce anglaise/pers</li> <li>– 2/3 gouttes de tabasco</li> <li>– 1cl de cognac/pers</li> <li>– un petit trait de citron</li> </ul> <p>Vérifier et rectifier l'assaisonnement</p>	<p>C'est le dosage ketchup/citron/cognac qui donne le relief de cette préparation. Attention ne pas exagérer sur le tabasco qui est très relevé, mais on peut l'adapter aux désirs de sa clientèle.</p>
<p><b>Dresser en coupe ou à l'assiette</b></p>	<p>Napper la sauce sur les crevettes et mélanger l'ensemble.</p> <p><b>Dressage en coupe :</b> Dresser en coupe sur un lit de chiffonnade, saupoudrer légèrement de paprika, décorer d'une tranche de citron coupée en deux et dont les extrémités sont trempées dans le paprika.</p> <p><b>Dressage à l'assiette :</b></p> 	<p>La sauce cocktail est sensible à l'oxydation. Le mieux est de dresser lors de l'envoi. Dans le cas du dressage à l'assiette et d'une préparation à l'office, on peut dresser la base en mise en place et mettre la sauce cocktail à l'envoi.</p>