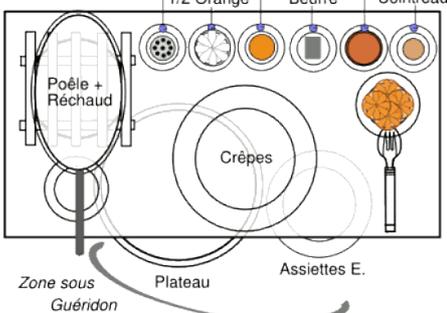
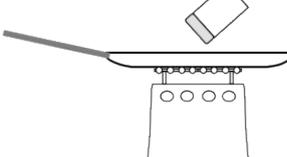
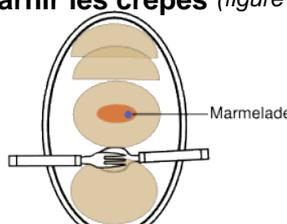
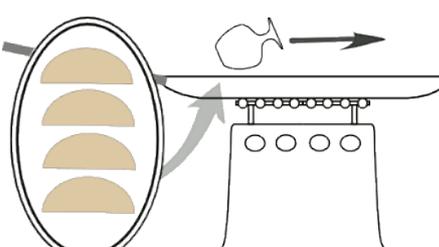
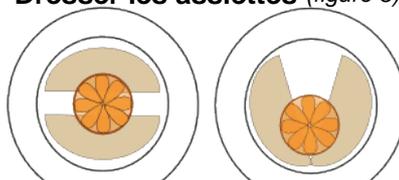


FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

<p>Durée de réalisation Environ 9 minutes par poêlée</p> <p>Lieu de réalisation Salle restaurant</p>	<p>Objectif Réaliser le flambage des crêpes 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 - 5 sous-tasses - 1 verre à digestif (alcools) ou pots inox - 1 bol avec marmelade d'orange - 1 plat avec les tranches d'orange dressées. - 1 bol avec les zestes confits - 1 ass à entremets avec les tranches d'orange confites - 1 plateau <p>Cuillère et fourchette à entremets pour le client</p>	<p style="text-align: center;">THEME</p> <p style="text-align: center;">Crêpes Flambées à l'orange</p> <p><i>Note : cette fiche est une variante des traditionnelles crêpes flambées</i></p> <p style="text-align: center;">Arrive de l'office</p> <p>- Un plateau avec tous les ingrédients : saupoudreuse, 1/2 orange découpée, dose de Cointreau, beurre, tranches d'oranges confites, marmelade d'orange, zestes d'orange Les crêpes non pliées sur un plat</p> <p style="text-align: center;">Prix brut/Ingrédients par pers</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 crêpes : - 1/2 d'orange (orange confite inclus) : - 3 cl de Cointreau : - 15 g de marmelade d'orange : - 10 g de beurre :
<p>Description</p> <p>Ces crêpes "dentelle" sont baignées dans une sauce réalisée à partir de caramel blond, agrémentée de zestes d'orange confits, de marmelade d'orange et de tranches d'oranges confites. Le tout est flambé au Cointreau.</p> <p>Points d'argumentation</p> <p>Spectaculaire Agréable parfum d'orange avec un pointe d'amertume qui rehausse le goût de l'ensemble. Ensemble de saveurs suaves.</p>		

DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
<p>Organiser le guéridon (figure 1)</p> 	<p>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.</p>	<p>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 pendant le flambage.</p>
<p>Faire la sauce de base (figure 2)</p> 	<p>Allumer le réchaud, saupoudrer de sucre le fond de la poêle et mettre un peu de jus d'orange, laisser colorer jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Baisser la flamme, incorporer les zestes et ajouter alors le beurre.</p>	<p>Il faut obtenir un caramel très 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.</p>
<p>Garnir les crêpes (figure 3)</p> 	<p>A l'aide de la pince, tenir fermement les crêpes par une extrémité, les étaler dans la poêle, inutile de la retourner. Il faut étaler autant de crêpes que le permet la poêle. Garnir ensuite les crêpes d'une cuillère à entremet de marmelade d'orange, les replier en deux et les ranger vers le haut de la poêle, en les faisant chevaucher le moins possible. Finir d'étaler les autres crêpes dans l'espace restant.</p>	<p>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 offre peu d'espace. Il faut éviter de les chevaucher pour ne pas faire fuir la marmelade. <i>Note : pour les grandes poêles, il est possible de rajouter du jus d'orange et du beurre pour les crêpes restantes, au cas où les premières auraient tout absorbé.</i></p>
<p>Flamber (figure 4)</p> 	<p>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 Cointreau. Porter l'extrémité de la poêle sur la flamme, les vapeurs d'alcool s'enflamment, saupoudrer de sucre à ce moment là.</p>	<p>Immédiatement après avoir versé le Cointreau, 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 Cointreau à partir de la bouteille, mais utiliser le verre à digestif.</p>
<p>Dresser les assiettes (figure 5)</p> 	<p>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, ajouter une tranche d'orange confite par convive.</p>	<p>Il faut faire une présentation soignée et ne pas oublier la sauce et les tranches d'orange confites.</p>