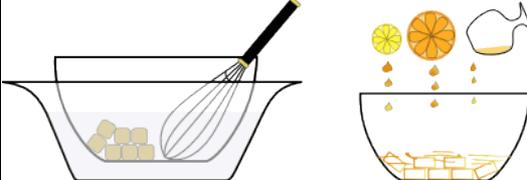
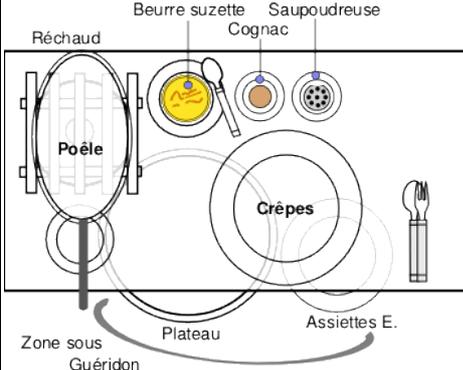
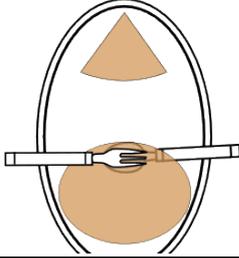
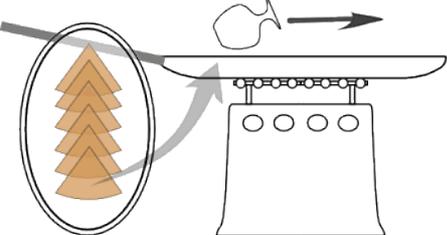
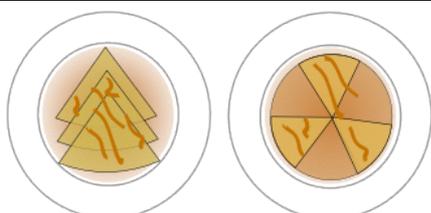


FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

<p>Durée de réalisation Environ 7 minutes par poêlée 12 minutes pour la préparation du beurre</p> <p>Lieu de réalisation Salle restaurant</p> <p>Description Ces crêpes "dentelle" sont légèrement imbibées d'un beurre suzette. Le beurre suzette est un beurre sucré parfumé à l'orange, au citron et au Grand Marnier.</p> <p>Points d'argumentation Spectaculaire, agréable parfum d'orange grâce au Grand Marnier et aux zestes d'orange et de citron. Le beurre apporte de la suavité à l'ensemble.</p>	<p>Objectif Réaliser un beurre suzette et faire la finition des crêpes en salle.</p> <p>Pré-requis Organisation du guéridon, connaissances des produits, les crêpes flambées.</p> <p>Matériel ::// Finition \\:: 1 réchaud, 1 poêle bi-métal, 1 pince (+ass à pain), 1 saupoudreuse, 1 cuillère à entremets, 1 verre à digestif (facultatif). ::// beurre suzette \\:: 2 grands bols (ou légumier), 1 fouet, une pince, un couteau zesteur, 1 calotte d'eau chaude. Cuillère et fourchette à entremets, assiette à entremets chaude pour le client.</p>	<p style="text-align: center;">THEME</p> <p style="text-align: center;">Crêpes suzette</p> <p><i>Note : il existe d'autres méthodes de réalisation, cette fiche détaille la méthode la plus souvent employée .</i></p> <p style="text-align: center;">Arrive de l'office</p> <p>– Un plateau avec tous les ingrédients : beurre suzette et 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"> – 3 crêpes – 1 cl de Jus d'orange (env. 1/3 d'orange) – 25 g de beurre – 0.25 cl de jus de citron (env. 1/4 de citron) – 0.8 cl de Grand Marnier – 0.5 cl de Cognac (facultatif) – 2 morceaux de sucre
--	--	--

DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
Réaliser le beurre suzette	 <p>Faire des petits morceaux de beurre et les mettre dans le saladier qui sera posé dans une calotte contenant l'eau chaude, le but est de ramollir le beurre. Pendant ce temps, frotter les arrêtes des morceaux de sucre sur l'orange et le citron (un de chaque), faire ensuite des zestes avec les agrumes. Mettre les morceaux de sucre dans l'autre saladier avec le jus d'orange, le jus de citron, le Grand Marnier et à l'aide de la pince, faire fondre le sucre jusqu'à l'obtention d'un sirop. Le beurre étant ramolli, le mettre en pommade à l'aide du fouet et incorporer progressivement le sirop, ajouter les zestes d'orange et de citron. Dresser le beurre en coupe ou en saucière et bloquer au froid.</p>	Le beurre doit être bien homogène, ne pas hésiter à bien mélanger.
Organiser le guéridon	 <p>Disposition du matériel sur le guéridon (guéridon devant la table client) selon l'illustration. 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>	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 fondre le beurre	Allumer le réchaud, déposer dans la poêle bi-métal une bonne noix de beurre et la laisser fondre. Bien la répartir dans la poêle.	Le beurre ne doit pas cuire, il ne doit pas mousser. Le but sera d'enrober la crêpe de ce beurre parfumé.
Plonger la crêpe	 <p>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. Remettre une noix de beurre et recommencer l'opération. Faire chevaucher les crêpes à l'extrémité de la poêle au fur et à mesure.</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 manque rapidement d'espace. Les crêpes doivent s'imbibber sans excès de beurre. Pencher de temps en temps la poêle afin de faire redescendre le beurre et d'éviter qu'il ne s'accumule dans les crêpes pliées..
Flamber (opération facultative)	 <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 Cognac. Porter l'extrémité de la poêle sur la flamme, les vapeurs d'alcool s'enflamment, saupoudrer de sucre à ce moment là. <i>Le flambage des crêpes suzette est sujet à controverse, certains le font et d'autres non.</i></p>	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.
Dresser les assiettes	 <p>Eteindre la flamme. Monter une assiette à entremets chaude sur le guéridon (et enlever ce qui ne sert plus), dresser et servir les crêpes. La façon "trèfle" se fait en pliant au 2/3 une crêpe déjà pliée en deux.</p>	Il faut faire une présentation soignée et ne pas oublier de mettre un peu de beurre en fond d'assiette.