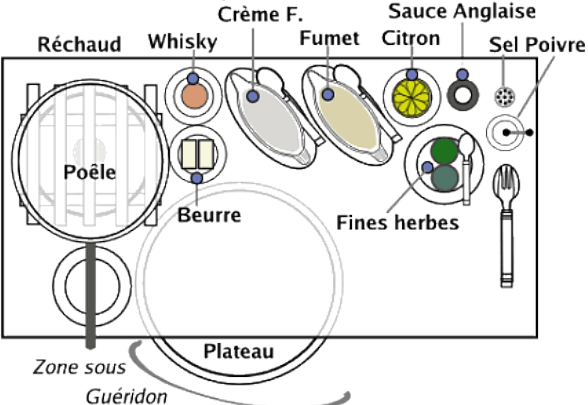
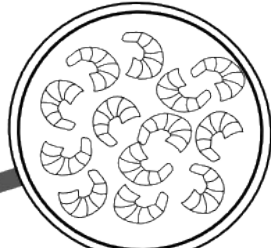
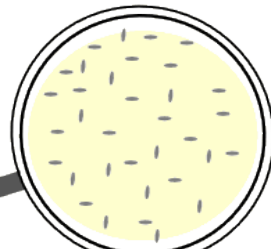



FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

Durée de réalisation	Objectif	THEME
Environ 15 minutes pour 4 pers	Réaliser un flambage et une finition en salle.	
Lieu de réalisation	Pré-requis	Queues de langoustines amoureuses
Salle restaurant	Organisation simple d'un poste de travail. Les flambages au restaurant.	
Description	Matériel	Ingrédients/Prix brut
Après avoir été cuites au beurre et flambées au whisky, les queues de langoustines sont enrobées dans une sauce élaborée à partir de la réduction du flambage, et de fumet parfumé aux fines herbes.	<ul style="list-style-type: none"> - 1 pince - 2 assiettes creuses - 2 cuillers à entremets - 1 réchaud - 1 bi-métal - 1 sel - 1 verre à vin (whisky) - 1 ass à pain - 1 moulin à poivre 	<ul style="list-style-type: none"> - 7 à 8 langoustines/pers (selon calibre)_____ - 60 g de beurre_____ - 35 cl de fumet_____ - 20 cl de crème fraîche_____ - 8 cl de whisky_____ - 1/2 citron_____ - Ciboulette (80%), estragon (20%) hachés_____ - Sauce Anglaise, poivre de Cayenne_____
Points d'argumentation	Couverts à poissons pour le service.	
Fraîcheur langoustines, facilité de consommation car il n'y a que les queues. Spectaculaire.		

DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
Organiser le guéridon	<p>Disposer les différents ingrédients selon le schéma ci-dessous.</p> 	<p><i>C'est une préparation qui réclame de nombreux ingrédients. Le guéridon/ doit toujours donner l'impression d'être propre et organisé, de plus il faut optimiser l'espace de travail. Le fumet est illustré mais il sera apporté chaud lors de l'envoi du plat.</i></p>
Envoyer les plats	<p>Arrive du passe : le plat contenant les queues de langoustines légèrement pochées, des langoustines entières, des têtes de champignons tournées et des fleurons pour la décoration (facultatif). Une saucière avec le fumet chaud, les assiettes clients + 2 assiettes creuses.</p>	<p><i>Les assiettes creuses doivent être très chaudes car elle serviront à réserver les queues.</i></p>
Rissoler au beurre, flamber et réserver	 <p>Rissoler les queues de langoustines avec la première tranche de beurre et flamber au whisky. Réserver les queues dans une assiette creuse et couvrir avec l'autre assiette creuse posée à l'envers.</p>	<p><i>Ne pas trop rissoler, les queues sont déjà cuites. Ne pas oublier de baisser la flamme pour ne pas trop réduire le whisky. Penser à débarrasser au fur et à mesure ce qui ne sert plus à rien sur le plateau dessous le guéridon.</i></p>
Préparer la sauce	 <p>Dans la poêle, incorporer le fumet, deux traits de sauce anglaise et laisser réduire un peu. Incorporer la crème et laisser réduire. Ajouter les fines herbes et saler.</p>	<p><i>Le but est d'obtenir une sauce qui nappe suffisamment, il faut donc faire une réduction. Attention à ne pas faire brousser la crème fraîche, la flamme doit être douce et uniforme. Attention à ne pas trop saler un fumet qui risque de l'être déjà trop.</i></p>
Incorporer les queues	 <p>Enrober les queues de langoustines dans la sauce et éteindre la flamme. Monter la sauce avec le beurre restant et ajouter quelques gouttes de citron. Finir d'assaisonner par un peu de poivre fraîchement moulu.</p>	<p><i>Mettre le poivre au dernier moment car si il infuse dans la sauce, il libérera toute sa force donnant un piquant trop prononcé à l'ensemble. Le fait de monter la sauce au beurre lui donne un aspect plus brillant et soyeux.</i></p>
Dresser les assiettes	<p>Dresser rapidement les assiettes clients, mettre les éléments de décoration et servir. Ne pas oublier de mettre le rince-doigts si une langoustine entière est servie en décoration.</p>	<p><i>C'est une préparation longue, il faut se montrer très rapide pour le dressage.</i></p>