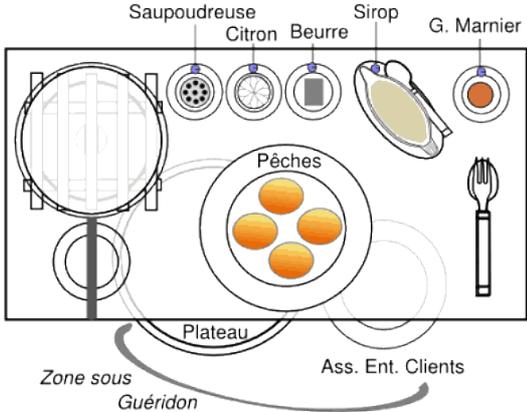
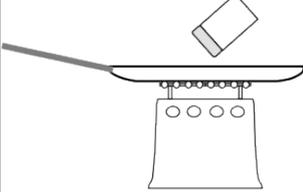
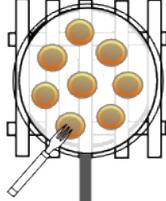
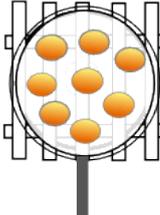
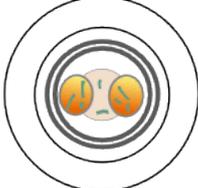


FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

Durée de réalisation Environ 9 minutes par poêlée	Objectif Réaliser le flambage des pêches à la vue de la clientèle.	THEME Pêches Flambées																								
Lieu de réalisation Salle restaurant	Pré-requis Organisation du guéridon, dressage d'assiettes au guéridon	<i>Note : il existe d'autres méthodes de réalisation, cette fiche détaille la méthode la plus souvent employée .</i>																								
Description Ces pêches sont cuites dans un caramel blond puis flambées au Grand Marnier. De la glace vanille et de la menthe fraîche finement ciselée peuvent les accompagner.	Matériel - 1 Réchaud - 1 poêle bi-métal - 1 Pince (+ass à pain) - 1 Saupoudreuse - 5 sous-tasses - 1 verre à eau (jus d'orange) - 2 verres à digestif (alcools) ou pots inox - 1 plateau Cuillère et fourchette à entremets pour le client	Arrive de l'office Un plateau avec tous les ingrédients : Sirop, saupoudreuse, 1/2 citron découpé, dose de Grand Marnier, assiette creux avec les pêches.																								
Points d'argumentation Spectaculaire, les pêches sont fondantes en bouche. Chaud-froid si		Prix brut/ingrédients par pers																								
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Ingrédients</th> <th style="width: 20%;">Quant</th> <th style="width: 20%;">Prix</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oreillons de pêche</td> <td>2 pcs</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grand Marnier</td> <td>3 cl</td> <td></td> </tr> <tr> <td>beurre</td> <td>5 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>citron</td> <td>0,25</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Facultatif</i></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Menthe</td> <td>PM</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glace vanille</td> <td>50g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Ingrédients	Quant	Prix	Oreillons de pêche	2 pcs		Grand Marnier	3 cl		beurre	5 g		citron	0,25		<i>Facultatif</i>			Menthe	PM		Glace vanille	50g	
Ingrédients	Quant	Prix																								
Oreillons de pêche	2 pcs																									
Grand Marnier	3 cl																									
beurre	5 g																									
citron	0,25																									
<i>Facultatif</i>																										
Menthe	PM																									
Glace vanille	50g																									

DEROULEMENT DE LA PREPARATION

ETAPES	METHODE	OBJECTIFS
Organiser le guéridon	<p>Disposer le matériel sur le guéridon (guéridon devant la table client) selon l'illustration ci-dessous.</p>  <p>Les ingrédients sont disposés au dernier moment dans l'ordre de leur utilisation, la mise en place du matériel guéridon peut s'anticiper.</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.</p>
Faire la sauce	 <p>Allumer le réchaud, saupoudrer de sucre le fond de la poêle et mettre un peu de jus de citron, laisser colorer jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Baisser la flamme, et ajouter alors le beurre, détendre à l'aide du sirop de pêche.</p>	<p>Il faut obtenir un beau caramel blond et en quantité suffisante mais sans excès. Ne pas oublier de mettre sur le plateau sous le guéridon les éléments qui ne servent plus à rien.</p>
Marquer les pêches	 <p>Marquer les pêches en cuisson du côté bombé, piquer l'intérieur des pêches pendant la cuisson et, à l'aide de la cuillère, remplir de caramel le creux laissé par le noyau. Laisser cuire 3, 4 minutes.</p>	<p>Pour que le caramel s'imbibe parfaitement à l'intérieur des pêches, il faut bien les piquer et les arroser.</p>
Retourner et flamber	 <p>Retourner les pêches, laisser cuire 2 minutes. 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 Grand Marnier. 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 Grand Marnier, 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.</p>
Dresser les coupes	 <p>Eteindre la flamme. Monter une coupe sur assiette à entremets sur le guéridon (et enlever ce qui ne sert plus), dresser et servir deux oreillons de pêche par personne sur une boule de glace vanille. Saupoudrer de menthe fraîche ciselée (facultatif).</p>	<p>Il faut faire une présentation soignée et ne pas oublier la sauce. La menthe apporte une peu de fraîcheur en bouche à l'ensemble.</p>