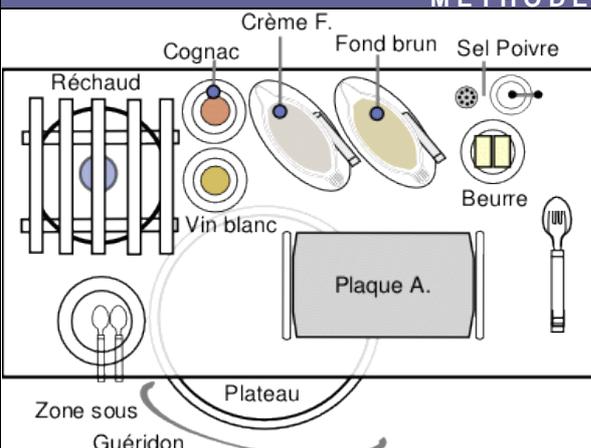
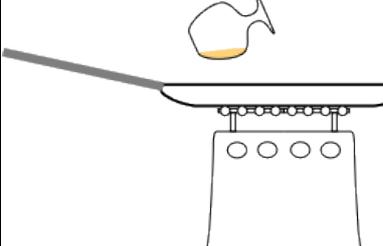
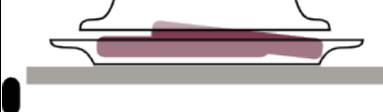
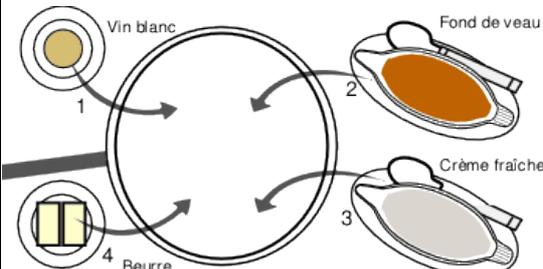
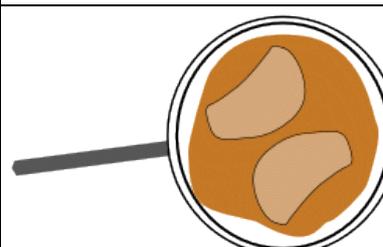


FICHE TECHNIQUE DE PREPARATION

Durée de réalisation Environ 10 minutes par poêle	Objectif Réaliser la préparation d'un steak au poivre avec flambage et finition de la sauce en salle.	THEME Steak au poivre	
Lieu de réalisation Salle de restaurant	Pré-requis Organisation du guéridon, dressage d'assiettes au guéridon.		
Description C'est un steak poivré et flambé au cognac. Il est accompagné d'une sauce réalisée à partir de fond brun, acidulé au vin blanc et parfumé avec la réduction de cognac.	Matériel - 1 réchaud - 1 poêle bi-métal - 2 cuillères à ent., 1 ass à ent. - 2 cuillères à café - 1 ménage - 1 ass. creuse - 1 ass. plate	Prix brut/ingrédients par pers	
Points d'argumentation Spectaculaire, très parfumé car le poivre donne tout son arôme et non sa force.		Ingrédients	Quant
		Entrecôte	01 pce
		Fond de veau	10 cl
		Beurre	5 g
		Crème	2 cl
		Cognac	0,5 cl
		Vin blanc (ou Porto)	5 cl

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. Le matériel sera disposé avant l'envoi, les ingrédients et la plaque à accumulation seront apportés au dernier moment.</p>	<p>Le guéridon offre une surface de travail réduite, il convient d'en optimiser l'organisation afin de travailler dans de bonnes conditions.</p> <p>L'assiette à entremets est placée derrière le réchaud pour ne pas qu'elle soit à la vue de la clientèle. Les 2 cuillères à café serviront à la dégustation de la sauce afin de vérifier son assaisonnement.</p>
Flamber les steaks	 <p>Arrivent du passe : les steaks en sauteuse avec un point de cuisson inférieur de celui demandé par le client, les assiettes chaudes clients, une assiette creuse et une grande plate très chaudes. Mettre les assiettes clients sous le guéridon et laisser les deux assiettes creuses en pile sur la plaque à accumulation. Allumer le réchaud, bien faire chauffer la poêle et flamber les steaks avec le cognac. Baisser immédiatement la flamme après le flambage.</p>	<p>Le fait de bien faire chauffer la poêle terminera la cuisson des steaks, c'est la raison pour laquelle la cuisine doit les envoyer légèrement moins cuits que ce que désire le client.</p>
Réserver les steaks	 <p>Disposer les steaks en pile dans la grande assiette chaude et recouvrir avec assiette creuse.</p>	<p>Mettre les steaks sous cloche permet d'éviter qu'ils ne refroidissent pendant le temps d'élaboration de la sauce.</p>
Réaliser la sauce	 <p>Déglacer les sucs de cuisson avec le porto ou le vin blanc et laisser réduire presque à sec. Mettre l'équivalent de 2 grosses cuillères de fond de veau et une demi cuillère de crème fraîche par personne. Laisser réduire doucement, jusqu'à l'obtention d'une sauce ayant une consistance suffisante. Mettre le beurre et monter la sauce sans la faire bouillir. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin. Débarrasser tout ce qui n'est plus utile sur le plateau dans la partie inférieure du guéridon.</p>	<p>Il faut faire attention à réduire sans faire brousser la crème fraîche (petites particules), la chaleur doit être douce et il faut remuer sans discontinuité.</p>
Dresser	 <p>Remettre les steaks dans la sauteuse, les retourner et bien les napper. Eteindre la flamme, monter une assiette client sur la plaque à accumulation et dresser.</p>	<p>Il faut veiller à mettre toute la sauce au client, attention donc à la répartition. La garniture peut être servie à l'anglaise ou à part sur assiette à entremets.</p>