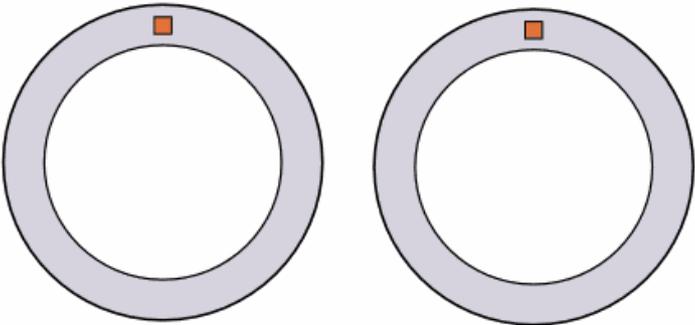


## FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

### Appellation de la préparation : Avocat cocktail ou Avocat aux crevettes (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon				
<p>Originalité de la préparation, fraîcheur du produit, préparé par le serveur, sucré / salé.</p> <p><b>Exemples de phrases :</b></p> <p><i>Il s'agit d'une entrée onctueuse qui se présente sous la forme d'un demi avocat garni de crevettes enrobées d'une sauce légèrement relevée, élaborée à base de mayonnaise, parfumée au cognac et agrémentée de ketchup. Le tout repose sur un lit de laitue.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 Pince</li> <li>● 1 cuillère à café (pour goûter)</li> <li>● 1 assiette creuse pour effectuer la sauce</li> <li>● 1 assiette creuse pour le mélange</li> <li>● 1 couteau d'office</li> <li>● 2 assiettes à entremets</li> <li>● 1 couteau office (rondelle citron)</li> <li>● Produits nécessaires (ci-dessous)</li> </ul>				
Progression du travail	Ingrédients				
<p>1 – Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2 – Couper en deux les avocats.</p> <p>3 – Retirer le noyau à l'aide du couteau et les citronner.</p> <p>4 – Réaliser la sauce cocktail (mayonnaise + jus de citron, + cognac + sauce anglaise + ketchup + assaisonnement + Tabasco) bien mélanger, goûter la sauce, éventuellement rectifier l'assaisonnement.</p> <p>5 – Creuser légèrement l'avocat, mélanger la chair aux crevettes.</p> <p>6 – Napper de sauce les crevettes et la chair de l'avocat, bien mélanger.</p> <p>8 – Remplir les 1/2 avocats avec la préparation, les poser sur la chiffonnade de laitue.</p> <p>9 – Décorer d'une demi-rondelle de citron, saupoudrer de Paprika.</p> <p>10 – Réserver au frais.</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Crevettes décortiquées	100	grammes		
	Avocats	1	pièce		
	Citron	1/2	pièce		
	Huile	12	Cl		
	Oeuf (jaune)	1	pièce		
	Sel, poivre (moulin), paprika	PM	grammes		
	Cognac	1	Cl		
	Ketchup	5	Cl		
	Tabasco	PM	trait		
	Sauce anglaise	3	trait		
	Laitue	40	grammes		
	<p><b>Note :</b> les ingrédients pour la mayonnaise sont mentionnés, mais elle peut être préparée par la cuisine.</p> <p><b>Coût portion :</b></p>				
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cocktail de crabe</li> <li>– Cocktail de langouste</li> <li>– Pamplemousse aux crevettes</li> </ul>					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
<p>Vin blanc sec (A.O.C.) : Cassis, Muscadet, Entre deux Mers, Clairette de Bellegarde, Sancerre, Picpoul de Pinet, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Assiette à entremets</li> <li>– Fourchette + cuillère à entremets</li> </ul>				