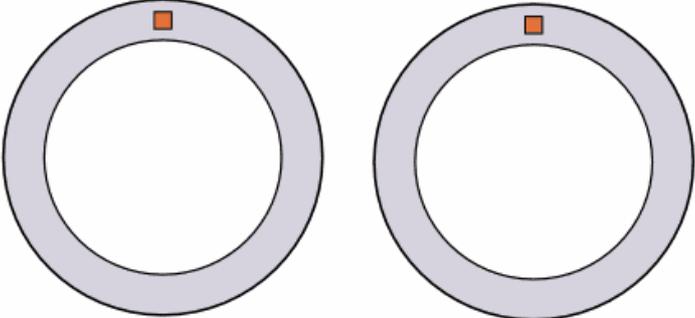


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Langoustines amoureuses (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon																																																						
<p>→ Flambage devant le client (animation)</p> <p>→ Sauce réalisée devant le client</p> <p>→ Fraîcheur des langoustines</p> <p>Exemple de phrase : <i>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.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Réchaud ● 1 pince ● 2 assiettes creuses (pour clocher les langoustines) ● 1 saucière de fumet, 1 saucière de crème + cuillères à entremets ● 2 grandes assiettes chaudes (clients) ● 1 Moulin à poivre / sel ● Les langoustines légèrement pochées, des langoustines entières, des têtes de champignons tournées et des fleurs pour la décoration, envoyés très chauds. ● Ingrédients ci-dessous 																																																						
Progression du travail	Ingrédients																																																						
<p>1 – Mettre en place le poste de travail</p> <p>2 – Allumer le réchaud, rissoler et flamber les langoustines dès leur arrivée de la cuisine</p> <p>3 – Débarrasser les langoustines et les réserver au chaud (sur assiette creuse clochée d'une autre assiette creuse)</p> <p style="text-align: center;">Réaliser la sauce</p> <p>4 – Incorporer le fumet et deux traits de sauce anglaise. Faire réduire</p> <p>5 – Ajouter la crème. Faire réduire.</p> <p>6 – Ajouter les fines herbes. Goûter la sauce, rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu.</p> <p>7 – Disposer les langoustines dans la sauteuse et les enrober de sauce. Eteindre le réchaud</p> <p>8 – Ajouter le poivre du moulin et quelques gouttes de citron, monter la sauce au beurre.</p> <p>9 – Dresser les assiettes, ajouter les éléments de décoration, servir.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d9e1f2;">Denrées</th> <th style="background-color: #d9e1f2;">Q.menu</th> <th style="background-color: #d9e1f2;">Unité</th> <th style="background-color: #d9e1f2;">P.U.</th> <th style="background-color: #d9e1f2;">Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Langoustines (*entières pour décor)</td> <td>400 (100*)</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>20</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sel / poivre du moulin</td> <td>PM</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Whisky</td> <td>4</td> <td>Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sauce anglaise</td> <td>PM</td> <td>Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fumet</td> <td>15</td> <td>CL</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crème fraîche</td> <td>10</td> <td>Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Citron</td> <td>1/2</td> <td>pièce</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ciboulette (80%), estragon (20%) haché</td> <td>40</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total	Langoustines (*entières pour décor)	400 (100*)	grammes			Beurre	20	grammes			Sel / poivre du moulin	PM	grammes			Whisky	4	Cl			Sauce anglaise	PM	Cl			Fumet	15	CL			Crème fraîche	10	Cl			Citron	1/2	pièce			Ciboulette (80%), estragon (20%) haché	40	grammes		
	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total																																																		
	Langoustines (*entières pour décor)	400 (100*)	grammes																																																				
	Beurre	20	grammes																																																				
	Sel / poivre du moulin	PM	grammes																																																				
	Whisky	4	Cl																																																				
	Sauce anglaise	PM	Cl																																																				
	Fumet	15	CL																																																				
	Crème fraîche	10	Cl																																																				
	Citron	1/2	pièce																																																				
Ciboulette (80%), estragon (20%) haché	40	grammes																																																					
Coût portion :																																																							
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette																																																						
<ul style="list-style-type: none"> – Crevettes amoureuses – Queues de gambas flambées 																																																							
Accords mets-boissons	Matériel de service client																																																						
<p>Vin blanc sec et parfumé A.O.C.:</p> <p>La Clape, Sancerre blanc, Cassis, Condrieu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Sur grande assiette – Couteau et fourchette à poisson – Rince-doigts (si une langoustine entière est servie en décoration) 																																																						