

## FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

## Appellation de la préparation : Poires flambées (pour 2 personnes)

## Argumentaire de vente

- Flambées devant le client
- Spectaculaire
- Croquant de la poire

## Exemple de phrase :

*Pour terminer, je vous propose un dessert composé de quartiers de poires fraîches, cuites dans un sirop parfumé, qui seront flambées devant vous. Vous apprécierez particulièrement la texture fondante des poires. Ce mets léger est facile à digérer.*

## Mise en place guéridon

- Réchaud
- Poêle bi-métal ronde
- Une pince + une assiette (pour déposer la pince)
- Une assiette à entremets par client
- Saupoudreuse
- Ingrédients (voir tableau)

## Progression du travail

- 1 – Mettre en place le poste de travail
- 2 – Allumer le réchaud et réaliser le caramel
- 3 – Saupoudrer le fond de la poêle de sucre en poudre
- 4 – Presser quelques gouttes citron
- 5 – Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun
- 6 – Disposer les 1/2 poires dans le caramel, côté bombé en premier.
- 7 – Ajouter du sirop si nécessaire
- 8 – Retourner les 1/2 poires les enrober de caramel
- 9 – Laisser réduire
- 10 – Verser l'eau-de-vie de poire (4cl) et flamber
- 11 – Saupoudrer de sucre semoule pendant le flambage
- 12 – Laisser réduire
- 13 – Dresser les poires en les nappant.
- 14 – Servir

## Ingrédients

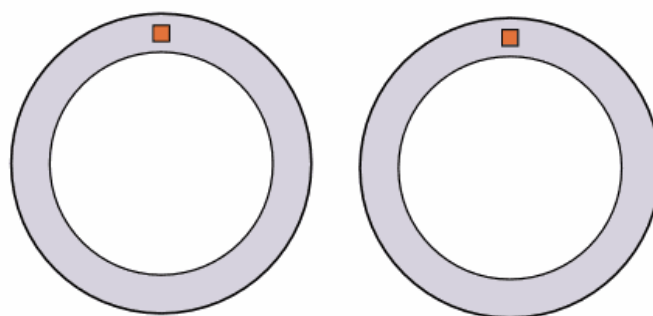
Denrées	Unité	Q. Menu	P.U.	Total
Poires au sirop (boîte de 4/4 ou poires fraîches préparées par la cuisine)	Grammes	200		
Sucre semoule	Grammes	40		
Citron	Pièce	1/2		
Sirop (de la boîte ou de la cuisson des poires)	Cl	2 à 4		
Eau de vie de poires	Cl	4		

## Coût portion :

## Préparation similaire

Fruits flambés : pêches flambées, abricots flambés, etc.

## Présentation dans l'assiette



## Accords mets-boissons

- Eau de vie de poires
- Poire Williams
- Champagne
- Crémant

## Matériel de service client

- Sur assiette à entremets
- Cuillère et fourchette à entremets