

Les fruits flambés au restaurant

Les ingrédients

Les fruits

On peut utiliser différents fruits que nous pouvons classer en 3 grandes familles :

- Les fruits pochés : pêches, poires, cerises, abricots.
- Les fruits frais : ananas, bananes, pommes.
- Les fruits séchés : pruneaux.

Les fruits frais pochés sont souvent meilleurs que leurs homologues en boîte, du fait de la différence de variété. Par exemple, la variété des pêches en boîte est ferme et a un goût particulier typique.

Attention aux coûts de temps personnel induits par la préparation des fruits frais (dénoyautage des cerises par exemple).

Les alcools

On peut utiliser un ou deux alcools pour un flambage.

Un alcool pour parfumer : il s'accordera avec le fruit, par exemple les pêches sont parfumées avec de la liqueur de pêches, les cerises avec du Porto, etc...

Un alcool pour flamber : on utilise le plus souvent une eau de vie, là aussi on vérifiera la concordance avec le fruit ou la région de production. Par exemple les pommes seront flambées au Calvados, les cerises au Kirsh, les pruneaux à l'Armagnac, les bananes au Rhum.

Les fruits frais et les pruneaux séchés présentent des caractéristiques gustatives qui ne s'accommodent pas d'un alcool pour aromatiser, il est préférable de seulement les flamber.

Il est inutile d'utiliser des alcools haut de gamme pour la réalisation des flambages. Par exemple le Grand Marnier dans sa présentation cuisine (bouteille plastique) est parfait.

Autres

Le citron : permet de mieux maîtriser la caramélisation. Il convient d'utiliser un demi-citron correctement épépiné et non du jus de citron ou pire, du "Pulco".

Le beurre : permet d'adoucir le caramel en apportant une touche de suavité. Deux écoles s'affrontent au sujet de son utilisation, ceux qui sont contre et ceux qui en mettent systématiquement. Actuellement, la diététique est à la mode, ce n'est donc pas forcément un bon argument de vente.

Les sirops : le sirop des fruits pochés est souvent utilisé pour la confection de la sauce, c'est toujours le cas avec des fruits frais pochés.

La glace : afin de créer un contraste chaud / froid, les fruits flambés sont souvent servis sur un lit de glace. La glace vanille est souvent employée mais le parfum peut varier : pommes flambées et glace aux noix, bananes et glace rhum / raisin.

Le matériel

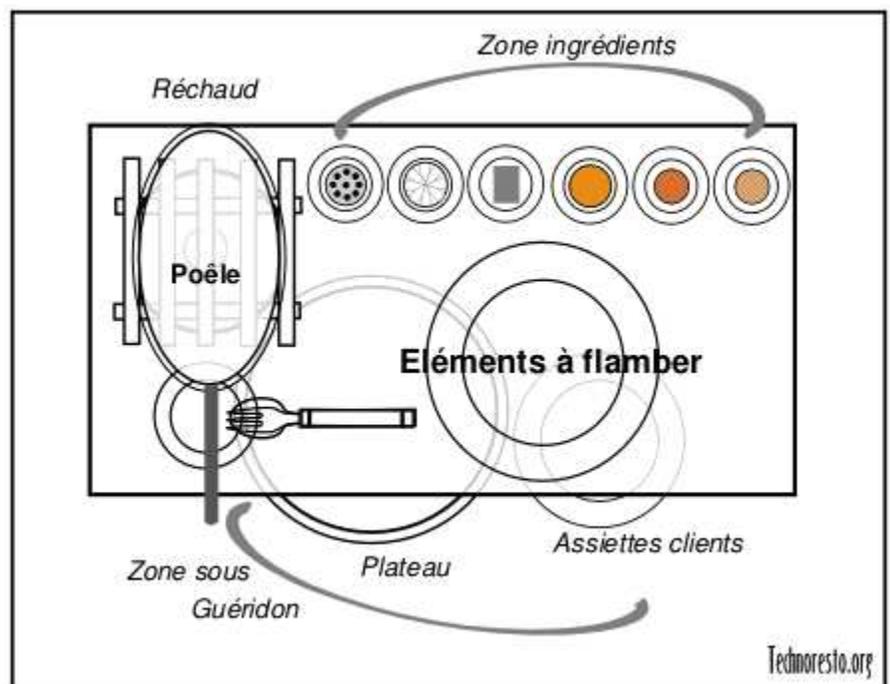
Pendant toute la durée du flambage, le client doit voir un guéridon propre et organisé. On rangera les ingrédients par ordre d'utilisation dans la zone haute du guéridon. Le réchaud et le bi-métal sont dans la partie gauche pour les droitiers. L'assiette à pain servant à reposer la pince est cachée derrière le réchaud pour qu'elle ne soit à la vue du client. Le plateau ou plat sous le guéridon contient les ingrédients au départ office, il est stocké ici pendant la réalisation du flambage. Il permet de débarrasser les éléments qui ne servent plus au fur et à mesure de leur utilisation.

Les réchauds

Il existe différents types de réchauds :

- Les réchauds à alcool liquide : puissants, ils fournissent une belle flamme mais présentent des risques en cas de chute. Ils dégagent beaucoup de Co² lors de la combustion.
- Les réchauds à alcool gélifié : moins puissants et moins dangereux que leurs homologues à alcool, ils offrent une flamme douce et uniforme. En plus du Co² dégagé lors de la combustion, il y a des émanations irritantes pour le nez et les yeux (éternuements et picotements).
- Les réchauds à gaz : ils offrent une flamme puissante et régulière. Ils doivent être stockés dans un endroit aéré afin d'éviter tout accident causé par une fuite. Certains modèles utilisent de grosses cartouches de gaz et peuvent se montrer un peu trop haut et imposants.

La mise en place du guéridon



Les différentes techniques

Il existe 3 techniques de base pour flamber des fruits

- Départ caramel à sec : la cuisson du caramel est stoppée par l'utilisation du citron et du beurre. Les fruits sont enrobés dans le caramel.
- Par réduction : réduction d'un alcool (Porto) ou d'un sirop (cerises Jubilé) puis ajout des fruits et du sucre.
- Par préchauffage à la salamandre : les fruits sont prêts à flamber dans la poêle.

Les critères de réussite

Le caramel : trop clair, la sauce n'est pas très belle, trop foncé la sauce est amère.

Le flambage : pour flamber, la température doit être élevée et la chaleur doit être répartie sur l'ensemble de la poêle.

La sauce : s'il y a trop de sauce, l'alcool de flambage sera dilué et il n'y aura qu'une petite flamme, voire rien du tout. Il faut quand même suffisamment de sauce pour le dressage.