Fiche Technique de préparation Restaurant

Description	Objectif principal	Matériel
Pommes flambées au Calvados du Pays d'Auge	- Réaliser un dessert devant le client en utilisant des produits régionaux de Normandie.	- Réchaud, poêle bi-métal - Couteau et cuillère à entremets - Pince, 2 assiettes à pain - Saucière, saupoudreuse
Argumentation	**Pré-requis**	**Denrées (4 pers.)**
Pommes légèrement pochées, enrobées d'un caramel au beurre tendre, flambées au Calvados et accompagnées de crème.	- Organisation du guéridon - Connaissance des produits - Maîtrise des techniques de flambage	- 8 ½ Pommes pochées - 5 cl de Calvados - 120 g de sucre - 60 g de crème fraîche - 60 g de beurre d'Isigny
Intérêt de la préparation	**Durée de réalisation :** 5 minutes	
- Animation et démonstration d'un savoir-faire - Utilisation de produits du terroir - Bon rapport qualité/prix.	**Coût Matière portion :** 1,60 Euros **Prix de vente :** 6 Euros	

Etapes de réalisation	Méthodologie	Objectifs intermédiaires
Présentation du guéridon	➢ Disposer le matériel et les denrées sur le guéridon.	➢ Organiser le guéridon afin de réaliser un travail rapide et propre.
	<u>Prévoir pour le client</u> : une assiette à entremets. Une fourchette, un couteau et une cuillère à entremets. Sur table : une saupoudreuse, une saucière de crème fraîche	
Réalisation du caramel	➢ Saupoudrer la poêle de sucre, ajouter le beurre et laisser caraméliser.	➢ Réaliser le caramel au beurre afin d'obtenir une bonne coloration.
Disposition des pommes	➢ Disposer les pommes dans le poêlon côté bombé, les retourner et laisser réduire.	➢ Chauffer les fruits Enrober les pommes de caramel sur les deux faces.
Réalisation du flambage	➢ Réaliser un point de chauffe d'un côté de la poêle. ➢ Ajouter l'eau de vie à l'opposé ➢ Présenter le mélange à la flamme, flamber et saupoudrer de sucre.	➢ Parfumer les fruits et lier la sauce caramel. ➢ Terminer la cuisson.
Présentation dans l'assiette	➢ Dresser la préparation dans une assiette à entremets chaude. ➢ Servir le client. ➢ Proposer la crème fraîche à l'anglaise.	➢ Servir au client une préparation appétissante et présentée harmonieusement.
Accord mets/vins ⇨	Cidre Normand, Coteaux de l'Aubance,…	