






Fiche Technique de préparation Restaurant



Description	Objectif principal	Matériel
Crêpes 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 et saupoudreuse
Argumentation	Pré-requis	Denrées (4 pers.)
Crêpes légères enrobées d'un caramel à base de cidre, flambées au Calvados du Pays d'Auge et agrémentées de crème.	- Organisation du guéridon - Connaissance des produits - Maîtrise des techniques de flambage	- 12 crêpes - 5 cl de Calvados - 12 cl de cidre de Normandie - 60 g de beurre d'Isigny - 120 g de sucre - 60 g de crème fraîche
Intérêt de la préparation	Durée de réalisation : 9 minutes	
- Animation et démonstration d'un savoir-faire. - Utilisation de produits du terroir A.O.C - Produit très apprécié. - Bon rapport qualité/prix.	Coût Matière portion : 1,90 Euros Prix de vente : 7 Euros	

Etapas de réalisation	Méthodologie	Objectifs intermédiaires
Présentation du guéridon 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Disposer le matériel et les denrées sur le guéridon. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser le guéridon afin de réaliser un travail rapide, propre et appétissant.
<p>Prévoir pour le client : une assiette entremets. Une fourchette, un couteau et une cuillère à entremets. Sur table : Une saupoudreuse, une saucière de crème fraîche.</p>		
Réalisation du caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Saupoudrer la poêle de sucre, ajouter le beurre. ➤ Laisser caraméliser et déglacer avec le cidre. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser le caramel au beurre, ajouter le cidre afin d'obtenir un mélange onctueux.
Disposition des crêpes 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Disposer les crêpes dans le poêlon une à une . ➤ Les enrober de sauce caramel de chaque côté. ➤ Plier les crêpes en 4 et les superposer harmonieusement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chauffer les crêpes. ➤ Enrober les crêpes de caramel sur les deux faces. ➤ Les disposer de manière à réaliser efficacement le flambage.
Réalisation du flambage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 et flamber. ➤ Saupoudrer de sucre. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Parfumer les crêpes et lier la sauce caramel. ➤ Terminer la cuisson. ➤ Obtenir un mélange onctueux.
Présentation dans l'assiette 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dresser la préparation dans une assiette à entremets chaude. ➤ Servir le client. <p><i>Facultatif : ajouter une boule de glace vanille</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servir au client une préparation appétissante et présentée harmonieusement.
Accord mets/vins ➡	Cidre Normand, Coteau du Layon,...	