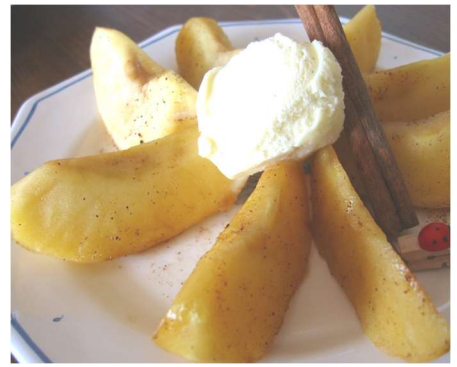


Fiche technique : Pommes flambées au calvados



Ingrédients pour 2 pers

4 ½ pommes
5 cl de calvados
60 g de sucre

Ingrédients pour 2 pers

Réchaud
Poêle bimétal
Couteaux et cuillère à entremets
Pince
2 assiette à pain
Saucière
Saupoudreuse

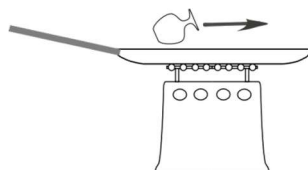
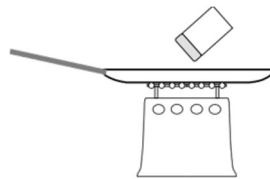
Mise en place du guéridon



Variété du produit

Pink Lady
Golden
Gala
La rouge
Fugi
La Granny Smith
La reinette grise du Canada
La braeburn

Photos



Déroulement

Mettre en place le poste de travail

Prévoir les assiettes clients en dessous du guéridon

LE CAMEL

Saupoudrer la poêle de sucre et laisser caraméliser

LA CUISSON DES POMMES

Disposer les pommes dans le poêlon côté bombé, laisser cuire quelques minutes, les retourner et laisser cuire de nouveau.

LE 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.

PRESENTATION

Dresser la présentation dans une assiette à entremets
chaude
Servir au client

Débarrasser le guéridon

Accord met et vin

Coteau du Layon
Clairette de Die
Crément de Loire

Préparation similaire

Pêches flambées
Poires flambées

Argumentation commerciale

Pommes légèrement pochées, enrobées d'un caramel au beurre tendre, flambées à l'eau de vie de fruits (pommes / Calvados) et accompagnées de son sorbet aux pommes.