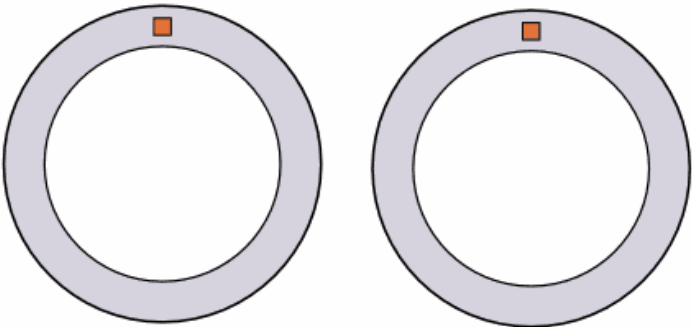


## FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

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

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Flambage devant le client (animation)</li> <li>– Fondant des bananes</li> <li>– Parfum vanillé du Rhum ambré</li> </ul> <p><b>Exemples de phrases :</b>  <i>Pour terminer votre repas je vous propose des bananes que je flamberai au Rhum devant vous. Vous apprécierez le fondant en bouche de ce fruit exotique associé aux parfums vanillés du Rhum ambré.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Réchaud</li> <li>● Poêle bi-métal (ronde)</li> <li>● 1 pince</li> <li>● 1 assiette à entremets</li> <li>● 1 saupoudreuse</li> <li>● 2 assiettes à entremets chaudes (clients)</li> <li>● Ingrédients ci-dessous</li> </ul>				
Progression du travail	Ingrédients				
1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Allumer le réchaud et réaliser le caramel : <ul style="list-style-type: none"> <li>● Saupoudrer le fond de la poêle de sucre</li> <li>● Presser quelques gouttes citron</li> <li>● Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.</li> </ul> 3 – Détendre à l'aide d'un peu de beurre. 4 – Dorer les 1/2 bananes dans le caramel. 5 – Bien faire chauffer la poêle. 6 – Verser le Rhum et flamber. 7 – Saupoudrer de sucre semoule pendant le flambage (spectaculaire, facultatif). 8 – Dresser les 1/2 bananes sur assiette et servir.	<b>Denrées</b>	<b>Q.menu</b>	<b>Unité</b>	<b>P.U.</b>	<b>Total</b>
	Bananes	3	pièce		
	Sucre semoule	40	grammes		
	Citron	1/2	pièce		
	Rhum ambré	4	cl		
	Beurre	40	grammes		
	<b>Coût portion :</b>				
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pêches flambées</li> <li>– Ananas flambé</li> </ul>					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– A.O.C. Crémant d'Alsace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cuillère et fourchette à entremets</li> </ul>				