

Mirabelles flambées



MATÉRIEL :

- * Réchaud
- * Saupoudreuse
- de Mirabelles
- * Assiettes clients (entremets chaudes) ou coupe selon si une glace accompagne
- * Poêlon
- * Citron
- * sirop
- * Pince
- * eau-de-vie

Objectif : Réaliser un caramel brun, flamber avec une eau-de-vie

	PHASES DE PRÉPARATION	CRITÈRES DE RÉUSSITE
	Réaliser un caramel. Saupoudrer le fond du poêlon de sucre et ajouter le jus d'un demi citron Laisser colorer légèrement Laisser cuire le sucre et le citron jusqu'à l'obtention d'un caramel brun	<ul style="list-style-type: none"> ✕ Disposition du matériel selon la méthode d'organisation ✕ Taille du poêlon adéquat. ✕ Coloration dorée. ✕ Puissance de la flamme sous surveillance constante. ✕ Risques de brûler le caramel.
	Déposer les Mirabelles dans le caramel ajouter 1 ou 2 cuillères de sirop. Remuer délicatement les mirabelles Laisser chauffer l'ensemble	<ul style="list-style-type: none"> ✕ Flamme basse ✕ Élaboration progressive de la préparation
	Retirer la poêle de la flamme. Verser l'eau-de-vie de mirabelle sur l'ensemble des fruits.	<ul style="list-style-type: none"> ✕ Travail rapide.
	Pencher rapidement la poêle pour enflammer les vapeurs d'alcool, éteindre le réchaud et dresser les Mirabelles. Dresser en coupe ou en assiette suivant les besoins. La glace peut- être ajoutée sur le dessus.	<ul style="list-style-type: none"> ☐ aisance, dextérité , le sucre fait crépiter les flammes.. 

Rappel: les fruits au sirop ne nécessitent pas de cuisson, donc il s'agit d'un flambage rapide.

