

Banane flambée Méthode 1



MATERIEL :

- * Réchaud
- * Poêlon
- * Saupoudreuse
- * beurre
- * Assiettes clients (entremets chaudes)
- * Pince
- * Rhum

Objectif : Réaliser une cuisson au beurre et sucre, flamber avec le Rhum ambré

	PHASES DE PREPARATION	CRITERES DE REUSSITE
	<p>Préparer les bananes en office: Eliminer les deux extrémités de la banane. La saisir sur la face bombée et avec le couteau d'office couper en deux quartiers Oter la peau avec la pince, puis citronner et réserver au frais avec votre assiette à pain et votre beurre</p>	
	<p>Mettre à fondre le beurre dans le poêlon, saupoudrer de sucre</p>	<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 beurre.
	<p>Déposer les quartiers de banane dans le beurre moussant chaud, côté arrondi en premier. Retourner les quartiers de banane Laisser cuire l'ensemble</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Flamme basse ☒ Elaboration progressive de la préparation
	<p>Retirer le poêlon du réchaud. Verser le Rhum sur les quartiers de banane, puis flamber et saupoudrer de sucre. Dresser en assiette chaude.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Travail rapide. ☒ aisance, dextérité, le sucre fait crépiter les flammes..

