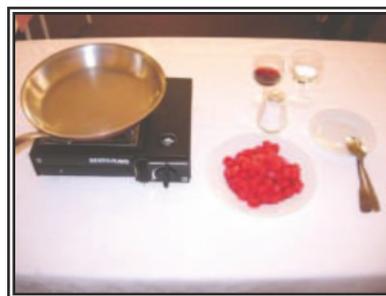


# Cerises flambées à l'ancienne

**Objectif :** Réaliser un flambage à partir d'une eau-de-vie blanche. Dresser sur glace vanille.

**Matériel :** Réchaud à gaz, saupoudreuse, Porto rouge, eau-de-vie de Kirsch, poêlon, assiette à pain, pince.



ILLUSTRATIONS	TECHNIQUE	RÉSULTATS
	<p>Allumer le réchaud, verser le porto rouge et le sucre en poudre. Porter à frémissements afin d'entraîner une réduction pour obtenir un sirop.</p>	<p>Obtenir un sirop, brillant. Attention de ne pas faire chauffer le poêlon avant de verser le Porto. Éviter une trop forte réduction.</p>
	<p>Une fois la réduction obtenue on constate un épaissement du sirop, réduire le gaz pour disposer les cerises dans le poêlon.</p>	
	<p>Disposer les cerises dans le poêlon en prenant soin de faire « la goutte » sous la cuillère avec la fourchette. Ajouter ensuite le sirop des cerises dans le</p>	<p>Travailler rapidement et proprement afin</p>
	<p>Une fois les cerises dans le poêlon, augmenter le gaz pour faire « un point de chauffe ». Décaler légèrement le poêlon vers la gauche pour ne chauffer que le côté droit de celui-ci.</p>	<p>Le point de chauffe permet de réussir un flambage, lorsque l'on est en présence d'une masse importante de fruits et de sirop.</p>
	<p>Retirer le poêlon vers la gauche une fois « le point de chauffe » réalisé, verser l'eau-de-vie de Kirsch sur les fruits, poser le vers, puis flamber en inclinant légèrement vers la droite le poêlon, vers la flamme. Reposer ensuite le poêlon, saupoudrer de sucre sur les flammes, puis éteindre le réchaud, une fois les flammes de vapeur d'alcool terminées.</p>	<p>Respecter les consignes de sécurité, bien tenir le sirop et les fruits dans le coin gauche du poêlon, afin que l'alcool s'enflamme, penser à redresser quand la vapeur d'alcool sera en feu. Le sucre ajouté au moment du flambage, donnera une belle couleur « bleutée » aux flammes.</p>
	<p>Le flambage est destiné à un attrait commercial et spectaculaire. Valorisation du produit et du service sur un dessert simple. Récupérer les coupes de glace en office, dresser les cerises puis servir. Il est possible de dresser sur assiette glacée. <b>Rappel :</b> à l'ancienne toujours sur glace. Il existe une recette dérivée : cerises Jubilé sans glace, dressage en coupe.</p>	