

# Salade d'orange au Grand Marnier

Objectif : Travail à réaliser en office : Peler à vif une orange, réaliser de fines rondelles de fruit, dresser harmonieusement sur assiette.

A.Cl

A.Cl

A.c

A.B

1 pince  
1 couteau d'office  
1 As creuse à déchets  
1 as de base  
2 assiettes clients

ILLUSTRATIONS	TECHNIQUE	RÉSULTATS
	<p>Laver les agrumes. Sur l'assiette de base couper une entame du côté du pédoncule.</p>	<p>Tenir le fruit fermement afin qu'il ne glisse pas. Cette entame doit être suffisante on doit apercevoir la pulpe du fruit.</p>
	<p>Réaliser une légère incision de l'autre côté de l'orange. Retourner l'entame dans l'assiette, puis piquer la fourchette dans celle-ci. Piquer le tout du côté où vous avez réalisé l'incision. Vous devez enfoncer la fourchette sur la longueur totale des « dents ».</p>	<p>Piquer ainsi l'entame évite à la fourchette de traverser le fruit et permet une meilleure tenue.</p> 
	<p>Avec le couteau d'office éplucher l'orange à vif. Il est important de respecter la forme du fruit. La première fois, vous pouvez poser le fruit sur l'assiette de base, afin d'éviter de la casser. Après vous devez travailler directement au-dessus de l'assiette à déchets.</p>	<p>L'orange est bien ronde, la peau blanche protectrice de la pulpe est ôtée en totalité. Votre orange garde une forme bien ovale.</p>
	<p>Une fois l'orange épluchée à vif, éliminer l'entame de la fourchette, puis ôter celle-ci du cœur du fruit pour la repiquer droite juste derrière la deuxième entame restante. L'assiette doit être débarrassée de tout déchets avant tranchage.</p>	<p>Ainsi piquée la fourchette ne gênera pas pour le tranchage des rondelles.</p>
	<p>Réaliser des tranches fines et régulières. Si l'orange est vraiment grosse utiliser un couteau de taille supérieure afin de ne pas écraser la pulpe lors du tranchage.</p>	<p>Les tranches ont une forme régulière, penser à ôter les pépins !</p>
	<p>Une fois les rondelles terminées, nettoyer le poste de travail, puis dresser sur assiette à entremets, terminer d'une cuillère de Grand Marnier et réserver au froid.</p>	<p>L'assiette dressée est propre les rondelles ne débordent pas du centre de l'assiette (plus facile pour le port de celle-ci). Suivant le nombre d'assiette à réaliser, éplucher d'abord tous les agrumes, puis tranchez les, nettoyez votre poste et dresser ensuite. Il est possible d'ajouter des décorations comme la menthe fraîche, cerise confite, bâtonnets d'angélique....</p>