

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de scampis
- 2 cc de beurre
- 2 cc d'oignons hachés
- 6 cs de vin blanc
- 6 cs de crème entière
- 2 cs de Pernod (accorder au souhait de l'hôte)

#### Mesure en gramme

- 240g g de scampis
- 40 g de beurre
- 30 g d'oignons hachés
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de crème entière
- 4 cl de Pernod (accorder au souhait de l'hôte)

### Déroulement du travail

---

- Faire fondre le beurre dans la poêle à flamber.
- Ajouter et faire fondre les oignons finement hachés.
- Ajouter les scampis.
- Avec des crevettes géantes, d'abord les faire sauter et ensuite ajouter les oignons pour éviter que ceux-ci ne brunissent trop (gambas plus longues à cuire que scampis).
- Ajouter le pastis et flamber.
- Il est également possible de réserver les scampis à part et au chaud pour ensuite préparer la sauce.
- Déglacer au vin blanc.
- Ajouter la crème entière.
- Assaisonner de sel et de poivre et faire réduire la sauce en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse.
- Servir avec un peu de riz et garnir d'aneth.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de scampis ou de crevettes géantes
- 1 cc de beurre
- 1 cc d'échalotes
- 1 cc de tomates pelées et coupées en dés
- 1 cs de Pernod
- 3 cs de fumet de poisson
- 6 cs de crème
- 3 cs de vin blanc
- Herbes fraîches

#### Mesure en gramme

- 240 g scampis ou de crevettes géantes
- 20 g de beurre
- 20 g d'échalotes
- 20 g de tomates pelées et coupées en dés
- 2 cl de Pernod
- 10 cl de fumet de poisson
- 10 cl de crème
- 10 cl de vin blanc
- Herbes fraîches

### Déroulement du travail

---

- Faire fondre le beurre dans la poêle, ajouter les échalotes.
- Ajouter les gambas et les sauter brièvement.
- Verser le pastis.
- Flamber les gambas.
- Réserver les gambas au chaud, déglacer les sucs au vin blanc.
- Ajouter les tomates au fond.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter la crème pour lier la sauce.
- Ajouter les herbes fraîches.
- Ajouter les gambas.
- Dresser sur des assiettes chaudes, avec les garnitures.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de scampis ou de crevettes géantes
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de grappa
- 2cc de beurre
- 2 cc d'oignons hachés
- 1 cc d'ail haché
- 6 cs de chardonnay
- 1 cc d'aneth finement haché
- Sel et poivre

#### Mesure en gramme

- 240 g de scampis ou de crevettes géantes
- 2 cl d'huile d'olive
- 2 cl de grappa
- 40 g de beurre
- 40 g d'oignons hachés
- 10 g d'ail haché
- 12 cl de chardonnay
- 1 g d'aneth finement haché
- Sel et poivre

### Déroulement du travail

---

- Assaisonner les gambas de sel et de poivre.
- Chauffer l'huile et faire sauter les gambas.
- Verser la grappa.
- Flamber les gambas.
- Réserver les gambas au chaud.
- Déglacer les sucs avec du beurre.
- Ajouter et faire fondre l'ail et l'oignon.
- Déglacer au chardonnay et faire réduire la sauce.
- Ajouter les gambas.
- Saupoudrer d'aneth.
- Dresser sur des assiettes chaudes, avec les garnitures.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulin à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de scampis ou de crevettes géantes
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de cognac
- 2 cc de beurre
- 2 cc d'oignons hachés
- 1 cs de dés de pommes
- 1 cs de bananes en tranches
- 1 cs de tomate pelée et coupée en dés
- 1 cs de chutney de mangue
- 6 cs de crème
- 6 cs de vin blanc
- 2 cs de noix de coco râpée
- Sel, poivre, jus de citron, curry en poudre

#### Mesure en gramme

- 240 g de scampis ou de crevettes géantes
- 2 cl d'huile d'olive
- 2 cl de cognac
- 40 g de beurre
- 30 g d'oignons hachés
- 30 g de dés de pommes
- 50 g de banane en tranches
- 40 g de tomate pelée et coupée en dés
- 20 g de chutney de mangue
- 1 dl de crème
- 1 dl de vin blanc
- 30 g de noix de coco râpée
- Sel, poivre, jus de citron, curry en poudre

### Déroulement du travail

---

- Faire fondre le beurre dans la poêle et faire suer les oignons.
- Ajouter le concassé, la pomme et la banane et faire revenir brièvement.
- Déglacer au vin blanc.
- Ajouter le chutney, le curry et la noix de coco. Assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter la crème, bien mélanger et faire réduire la sauce.
- Dans une autre poêle, chauffer l'huile et faire sauter les gambas.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter le cognac et flamber les gambas.
- Remettre les gambas dans la sauce et réchauffer brièvement le tout.
- Dresser sur des assiettes chaudes, avec les garnitures.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de scampis ou de crevettes géantes
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de cognac
- 2 cc de beurre
- 2 cc d'oignons hachés
- 2 cs de dés de champignons
- 1 cs de tranches d'olive
- 2 cs de tomates pelées coupées en dés
- 6 cs de demi-glace
- 3 cs de vin blanc
- 6 cs de crème entière
- Sel et poivre

#### Mesure en gramme

- 240 g scampis ou de crevettes géantes
- 2 cl d'huile d'olive
- 2 cl de cognac
- 30 g de beurre
- 40 g d'oignons hachés
- 50 g de dés de champignons
- 20 g de tranches d'olive
- 50 g de tomate pelée et coupée en dés
- 1 dl de demi-glace
- ½ dl de vin blanc
- 1 dl de crème entière
- Sel et poivre

### Déroulement du travail

---

- Faire fondre le beurre dans la poêle et faire suer les oignons.
- Ajouter le concassé, les champignons et les olives et faire revenir brièvement.
- Déglacer au vin blanc.
- Ajouter la demi-glace, assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter la crème, bien mélanger et faire réduire la sauce.
- Dans une autre poêle, chauffer l'huile et faire sauter les gambas.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter le cognac et flamber les gambas.
- Remettre les gambas dans la sauce et réchauffer brièvement le tout.
- Dresser sur des assiettes chaudes, avec les garnitures.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette et couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Assiette pour couverts utilisés
- Saladier sur sous-assiette avec serviette, pour préparer l'appareil crème-œuf-fromage
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de spaghettis cuits
- 2 cc de beurre
- 4 cs de lard ou jambon coupé en lanières
- 1 jaune d'œuf
- 8 cs de parmesan râpé
- 6 cs de crème
- 6 cs de bouillon
- Sel et poivre

#### Mesure en gramme

- 200 g de spaghettis cuits
- 40 g de beurre
- 80 g de lard ou jambon coupé en lanières
- 1 jaune d'œuf
- 80 g de parmesan râpé
- 1 dl de crème
- 1 dl de bouillon
- Sel et poivre

### Déroulement du travail

---

- Dans le saladier, mélanger soigneusement la crème, le jaune d'œuf et le parmesan.
- Assaisonner l'appareil de sel et de poivre.
- Faire revenir les lardons dans le beurre.
- Mouiller au bouillon.
- Ajouter les spaghetti cuits et les réchauffer en remuant sans cesse.
- Baisser le feu, puis ajouter l'appareil crème-œuf-fromage.
- Mélanger avec les spaghetti jusqu'à ce que la sauce ait une consistance onctueuse. En aucun cas augmenter le feu.
- Dresser dans une assiette à pâtes ou assiette creuse chaude et garnir.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette et couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Assiette pour couverts utilisés
- Saladier sur sous-assiette avec serviette, pour préparer l'appareil crème-œuf-fromage
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de spaghettis cuits
- 2 cc de beurre
- 8 cs de parmesan râpé
- 6 cs de crème entière
- 1 jaune d'œuf
- 1 cc de basilic haché
- Sel et poivre

#### Mesure en gramme

- 200 g de spaghettis cuits
- 40 g de beurre
- 80 g de parmesan râpé
- 1 dl crème
- 1 jaune d'œuf
- 10 g de basilic haché
- Sel et poivre

### Déroulement du travail

---

- Dans le saladier, mélanger soigneusement la crème, le jaune d'œuf et le parmesan.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Faire fondre le beurre et réchauffer les spaghettis cuits (ne pas faire sauter).
- Ajouter l'appareil et baisser le feu.
- Dresser dans une assiette à pâtes ou assiette creuse chaude et garnir de basilic haché.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette et couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Assiette pour couverts utilisés
- Saladier sur sous-assiette avec serviette, pour préparer l'appareil crème-œuf-fromage
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de spaghettis cuits
- 2 cc de beurre
- 2 cs de basilic haché
- 2 cs de pignons hachés
- 2 cs de persil haché
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 5 cs d'huile d'olive
- 6 cs de parmesan fraîchement râpé
- Sel et poivre

#### Mesure en gramme

- 200 g de spaghettis cuits
- 40 g de beurre
- 10 g de basilic haché
- 10 g de pignons hachés
- 10 g de persil haché
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 5 cl d'huile d'olive
- 60 g de parmesan fraîchement râpé
- Sel et poivre

### Déroulement du travail

---

- Dans le saladier, bien mélanger le basilic, le persil, les pignons et l'ail haché.
- Ajouter doucement l'huile en remuant sans cesse.
- Ajouter le parmesan en dernier et assaisonner de sel et de poivre.
- Faire fondre le beurre et réchauffer les spaghettis cuits (ne pas faire sauter).
- Ajouter progressivement l'appareil et mélanger.
- Dresser dans une assiette à pâtes ou assiette creuse chaude.



### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette et couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Assiette pour couverts utilisés
- Saladier sur sous-assiette avec serviette, pour préparer l'appareil crème-œuf-fromage
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de spaghettis cuits
- 2 cc de beurre
- 5 cs de langue de bœuf coupée en fines lanières
- 6 cs de demi-glace
- 2cs de purée de tomate
- 6 cs de crème entière
- 2 cs de parmesan râpé
- Basilic ou origan haché
- Sel et poivre

#### Mesure en gramme

- 200 g de spaghettis cuits
- 40 g de beurre
- 100g de langue de bœuf coupée en fines lanières
- 10 cl de demi-glace
- 40 g de purée de tomate
- 10 cl de crème entière
- 20 g de parmesan râpé
- Basilic ou origan haché
- Sel et poivre

### Déroulement du travail

---

- Dans le saladier, mélanger soigneusement la crème et le parmesan.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Faire fondre le beurre dans la poêle et faire sauter la langue de bœuf.
- Ajouter la purée de tomates, la demi-glace, le basilic et l'origan.
- Réchauffer les spaghettis.
- Ajouter progressivement l'appareil et mélanger.
- Dresser dans une assiette à pâtes ou assiette creuse chaude.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette et couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Assiette pour couverts utilisés
- Saladier sur sous-assiette avec serviette, pour préparer l'appareil crème-œuf-fromage
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de spaghetti cuits
- 2 cc de beurre
- 2 cs de parmesan râpé
- 6 cs de tomates pelées et coupées en dés
- 6 cs de crème entière
- 5 cs d'origan, basilic et persil finement haché
- Sel et poivre

#### Mesure en gramme

- 200 g de spaghetti cuits
- 40 g de beurre
- 20 g de parmesan râpé
- 120 g de tomates pelées et coupées en dés
- 10 cl de crème entière
- 20 g d'origan, basilic et persil finement haché
- Sel et poivre

### Déroulement du travail

---

- Dans le saladier, mélanger soigneusement la crème, le parmesan et les herbes.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Faire fondre le beurre, ajouter le concassé, puis l'appareil crème-parmesan-herbes et réchauffer.
- Mélanger les spaghetti à la sauce.
- Dresser dans une assiette à pâtes ou assiette creuse chaude.

### Mise en place Service

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud avec vaisselle de maintien au chaud
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de filet de bœuf coupé en cubes ou en lamelles
- 2 cs d'huile d'arachide
- 1 cc de beurre
- 2 cs de lamelles de poivron blanchi
- 1 cs d'oignons hachés
- 2 cs de lamelles de champignons
- 2 cs de lamelles de concombres au vinaigre pelés
- 1 cc de paprika en poudre
- 6 cs de vin blanc ou rouge
- 6 cs de demi-glace
- 6 cs de crème aigre
- 2 cs de cognac

#### Mesure en gramme

- 240 de filet de bœuf coupé en cubes ou en lamelles
- 2 cl d'huile d'arachide
- 20 g de beurre
- 40 g de lamelles de poivron blanchi
- 20 g d'oignons hachés
- 40 g de lamelles de champignons
- 40 g de lamelles de concombres au vinaigre pelés
- 5 g de paprika en poudre
- 12 cl de vin blanc ou rouge
- 12 cl de demi-glace
- 12 cl de crème aigre
- 4 cl de cognac

### Déroulement du travail

- Chauffer l'huile d'arachide et y faire sauter la viande de bœuf à feu vif.
- Retirer la poêle du feu et verser le cognac ou brandy vers l'extrémité de la poêle bien chaude.
- Initier le flambage en inclinant légèrement l'extrémité de la poêle sur le brûleur pour que les vapeurs d'alcool s'enflamment.
- Réserver la viande au chaud dans un petit plat avec couvercle.
- Faire fondre le beurre dans la poêle. Faire suer les oignons et les poivrons, puis ajouter les champignons et les cornichons, saupoudrer de paprika et faire revenir le tout.
- Déglacer au vin blanc ou au vin rouge.
- Pour terminer, ajouter la demi-glace et la crème aigre. Faire réduire la sauce, à feu doux, jusqu'à la consistance désirée. Assaisonner de sel et de poivre.
- Assaisonner la viande réservée au chaud. Ajouter la viande à la sauce chaude et mélanger brièvement.
- Dresser le filet de bœuf Stroganoff avec des pâtes, du riz ou des pommes purée.

**Mise en place Service**

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud avec vaisselle de maintien au chaud
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)

**Mise en place Cuisine****Mesure en cuillère**

- 2 steaks de bœuf
- 2 cs d'huile
- 2 cc de beurre
- 2 cc d'échalote hachée
- 2 filets de sauce Worcester
- 1 cs de poivre vert en grain
- 6 cs de vin rouge
- 6 cs de demi-glace
- 6 cs de crème entière
- Sel et poivre

**Mesure en gramme**

- 2 steaks de bœuf de 150 g
- 2 cl d'huile
- 40 g de beurre
- 40 g d'échalote hachée
- 0,5-1 dl de sauce Worcester
- 10 à 20 g de poivre vert en grains
- 10 cl de vin rouge
- 10 cl de demi-glace
- 10 cl de crème entière
- Sel et poivre

**Déroulement du travail**

- Assaisonner les steaks de bœuf de sel et de poivre.
- Chauffer l'huile et saisir les steaks une minute de chaque côté.
- Flamber au cognac.
- Réserver les steaks au chaud.
- Faire fondre le beurre dans la poêle, ajouter les échalotes.
- Ajouter les grains de poivre et assaisonner de deux jets de sauce Worcestershire.
- Déglacer au vin rouge, ajouter la demi-glace et faire réduire la sauce.
- Ajouter la crème entière, faire cuire brièvement et ajouter les steaks pour les réchauffer.
- Dresser sur une assiette de plat principal chaude, avec les garnitures.

**Mise en place Service**

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud avec vaisselle de maintien au chaud
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)

**Mise en place Cuisine****Mesure en cuillère**

- 4 médaillons de filet mignon de porc
- 3 cs de kirsch de Zoug
- 2 cc de beurre
- 4 fines tranches de pommes pelées et épépinées
- 2 cs de jambon en petits dés
- 2 cs de fromage en petits dés
- 6 cs de vin blanc
- 6 cs de demi-glace
- 6 cs de crème entière
- Sel et poivre

**Mesure en gramme**

- 4 médaillons de filet mignon de porc de 60 g
- 3 cl de kirsch de Zoug
- 40 g de beurre
- 4 fines tranches de pommes pelées et épépinées
- 40 g de jambon en petits dés
- 40 g de fromage en petits dés
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de demi-glace
- 10 cl de crème entière
- Sel et poivre

**Déroulement du travail**

- Assaisonner les médaillons de porc de sel et de poivre.
- Chauffer le beurre et saisir les médaillons trois minutes de chaque côté.
- Flamber au kirsch.
- Réserver les médaillons au chaud.
- Faire fondre le beurre dans la poêle, ajouter les pommes, le jambon et le fromage et faire revenir.
- Déglacer au vin blanc, ajouter la demi-glace et la crème, faire cuire brièvement.
- Assaisonner la sauce.
- Réchauffer les médaillons dans la sauce.
- Dresser sur une assiette de plat principal chaude, avec les garnitures.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud avec vaisselle de maintien au chaud
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 4 médaillons de filet mignon de veau
- 3 cs de calvados
- 2 cc de beurre
- 4 cs de pommes en petits dés
- 6 cs de vin blanc
- 6 cs de demi-glace
- 6 cs de crème entière
- Sel et poivre

#### Mesure en gramme

- 4 médaillons de filet mignon de veau de 60 g
- 4 cl de calvados
- 40 g de beurre
- 60 g de pommes en petits dés
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de demi-glace
- 10 cl de crème entière
- Sel et poivre

### Déroulement du travail

---

- Assaisonner les médaillons de veau de sel et de poivre.
- Chauffer le beurre et saisir les médaillons deux minutes de chaque côté.
- Flamber au calvados.
- Réserver les médaillons au chaud.
- Faire fondre le beurre dans la poêle, ajouter les dés de pommes et faire revenir.
- Déglacer au vin blanc, ajouter la demi-glace et la crème, faire cuire brièvement.
- Assaisonner la sauce.
- Réchauffer les médaillons dans la sauce.
- Dresser sur une assiette de plat principal chaude, avec les garnitures.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Assiette pour couverts utilisés
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Moulins à poivre et à sel sur sous-assiette
- Réchaud avec vaisselle de maintien au chaud
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de veau coupées en cubes
- 2 cs de Asbach Uralt
- 2 cc de beurre
- 4 cs de raisin, blanc ou rouge, coupé en deux et épépinés
- 6 cs de vin blanc
- 6 cs de demi-glace
- 6 cs de crème entière
- Sel et poivre

#### Mesure en gramme

- 240 g (2 portions) de veau coupés en cubes
- 4 cl de Asbach Uralt
- 40 g de beurre
- 60 g de raisin, blanc ou rouge, coupé en deux et épépiné
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de demi-glace
- 10 cl de crème entière
- Sel et poivre

### Déroulement du travail

---

- Chauffer le beurre et faire sauter brièvement le veau.
- Flamber au brandy (Asbach Uralt).
- Déglacer au vin blanc, ajouter la demi-glace et la crème, faire cuire brièvement.
- Ajouter le raisin et chauffer.
- Assaisonner la sauce.
- Dresser sur une assiette de plat principal chaude, avec les garnitures.

### Mise en place Service

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de crêpes fines
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 2 cs de sucre
- 2 cc de beurre
- 6 cs de jus d'orange
- 2 cs de liqueur d'orange (Grand Marnier)
- 2 cs de cognac

#### Mesure en gramme

- 4 crêpes fines
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 10 cl de jus d'orange
- 2 cl de Grand-Marnier
- 2- 4 cl de cognac

### Déroulement du travail

- Mettre le sucre dans la poêle et le caraméliser.
- Lorsque le caramel atteint la coloration désirée, ajouter le beurre.
- Avec le demi-citron, mélanger le beurre et le caramel.
- Verser le jus d'orange.
- Avec le demi-citron, mélanger la sauce pour dissoudre d'éventuels morceaux de caramel restants.
- Verser la liqueur d'orange pour aromatiser la sauce. Faire réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
- Ajouter les crêpes et les plier.
- Napper chaque crêpe sur les deux faces avant de la plier en quart.
- Réchauffer les crêpes et les arroser de sauce de façon répétée.
- Chauffer l'extrémité de la poêle, verser le cognac et le réchauffer brièvement.
- Initier le flambage en inclinant légèrement l'extrémité de la poêle sur le brûleur pour que les vapeurs d'alcool s'enflamment.
- Remuer la poêle au-dessus du réchaud, sans le toucher.
- Maintenir une chaleur constante de la sauce fait durer la flamme et aide à brûler tout l'alcool.
- Dresser les crêpes sur une assiette à dessert et, sur demande ou selon le menu, servir avec de la glace vanille.



### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de crêpes fines
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 2 cs de sucre
- 2 cc de beurre
- 6 cs de jus de poire
- 8 fines tranches de poires pelées et épépinées
- 2 cs de liqueur de chocolat blanc
- 2-4 cs d'eau-de-vie de poire

#### Mesure en gramme

- 4 crêpes fines
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 10 cl de jus de poire
- 8 fines tranches de poires pelées et épépinées
- 2 cl de liqueur de chocolat blanc
- 2-4 cl d'eau-de-vie de poire

### Déroulement du travail

---

- Caraméliser le sucre dans la poêle.
- Ajouter le beurre, faire mousser tout en mélangeant avec le citron.
- Déglacer au jus de poire et aromatiser avec la liqueur de chocolat blanc.
- Ajouter les crêpes, les napper de sauce et les plier en quarts.
- Ajouter les tranches de poire, chauffer jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
- Flamber à l'eau-de-vie de poire.
- Disposer les tranches de poire sur les crêpes.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de crêpes fines
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 2 cs de sucre
- 2 cc de beurre
- 6 cs de jus de pommes
- 8 fines tranches de pommes pelées et épépinées
- 1 cs de raisins secs
- 2 cs de liqueur d'orange (Cointreau)
- 2-4 cs d'eau-de-vie de pomme ou de calvados

#### Mesure en gramme

- 4 crêpes fines
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 10 cl de jus de pommes
- 8 fines tranches de pommes pelées et épépinées
- 20 g de raisins secs
- 2 cl de liqueur d'orange (Cointreau)
- 2-4 cl d'eau-de-vie de pomme ou de calvados

### Déroulement du travail

---

- Caraméliser le sucre dans la poêle.
- Ajouter le beurre, faire mousser tout en mélangeant avec le citron.
- Déglacer au jus de pomme et aromatiser avec la liqueur d'orange.
- Ajouter les crêpes, les napper de sauce et les plier en quarts.
- Ajouter les tranches de pomme et les raisins secs, chauffer jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
- Flamber à l'eau-de-vie de pomme ou au calvados.
- Disposer les tranches de pomme sur les crêpes.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de crêpes fines
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 2 cs de sucre
- 2 cc de beurre
- 2 cs d'amandes effilées
- 3 cs d'amaretto
- 2-4 cs de rhum
- 6 cs de sauce chocolat chaude

#### Mesure en gramme

- 4 crêpes fines
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 30 g de sucre
- 60 g de beurre
- 20 g d'amandes effilées
- 3 cl d'amaretto
- 2-4 cl de rhum
- 10 cl de sauce chocolat chaude

### Déroulement du travail

---

- Chauffer le beurre et faire revenir les amandes effilées.
- Ajouter le sucre et l'amaretto et baisser le feu.
- Retourner les crêpes dans la sauce et les plier.
- Flamber au rhum.
- Dresser les crêpes sur l'assiette et les napper de sauce chocolat chaude.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de crêpes fines
- 4 cs de sucre
- 4 cc de beurre
- 8 cs de chocolat râpé
- 2 cs de kirsch pour les crêpes et 1 cs pour la sauce
- 2 cs de liqueur de chocolat brun et 1 cs pour la sauce
- 2 boules de glace vanille
- 2cs d'amandes effilées

#### Mesure en gramme

- 4 crêpes fines
- 60 g de sucre
- 80 g de beurre
- 80 g de chocolat râpé
- 2 cl de kirsch pour les crêpes et 1 cl pour la sauce
- 2 cl de liqueur de chocolat brun et 1 cl pour la sauce
- 2 boules de glace vanille
- 20 g d'amandes effilées

### Déroulement du travail

---

- Faire fondre le beurre et le sucre dans la poêle.
- Ajouter la liqueur de chocolat et mélanger.
- Retourner les crêpes dans la sauce et les flamber au kirsch.
- Réserver les crêpes au chaud.
- Faire fondre le chocolat à feu doux.
- Ajouter la liqueur de chocolat et le kirsch.
- Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.
- Dresser une crêpe ouverte sur une assiette, poser une boule de glace dessus et recouvrir d'une seconde crêpe.
- Napper de sauce chocolat et garnir avec les amandes effilées.

**Mise en place Service**

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)

**Mise en place Cuisine****Mesure en cuillère**

- 2 portions d'ananas coupé en 1/8 ou en tranches
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 2 cs de sucre
- 2 cc de beurre
- 6 cs de jus d'ananas
- 2 cs de liqueur de fruits exotiques (noix de coco/fruit de la passion)
- 2 cs de rhum brun

**Mesure en gramme**

- 8 rondelles d'ananas
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1 dl de jus d'ananas
- 4 cl de liqueur de fruits exotiques (noix de coco/fruit de la passion)
- 4 cl de rhum brun

**Déroulement du travail**

- Mettre le sucre dans la poêle et le caraméliser.
- Lorsque le caramel atteint la coloration désirée, ajouter le beurre.
- Avec le demi-citron, mélanger le beurre et le caramel. Baisser le feu.
- Ajouter le jus d'ananas.
- Avec le demi-citron, mélanger la sauce pour dissoudre d'éventuels morceaux de caramel restants.
- Verser la liqueur de fruits exotiques pour aromatiser la sauce.
- Ajouter les tranches d'ananas et les chauffer dans la sauce.
- Arroser les tranches d'ananas et les tourner jusqu'à ce que la sauce ait une consistance sirupeuse.
- Chauffer l'extrémité de la poêle, verser le rhum ambré et le réchauffer brièvement.
- Initier le flambage en inclinant légèrement l'extrémité de la poêle sur le brûleur pour que les vapeurs d'alcool s'enflamment.
- Remuer la poêle au-dessus du réchaud, sans le toucher.
- Maintenir une chaleur constante de la sauce fait durer la flamme et aide à brûler tout l'alcool.
- Dresser les tranches d'ananas et les napper de sauce.
- Garnir au choix ou selon le menu et servir avec de la glace noix de coco.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de fraises coupées en deux
- 2 cs de sucre
- 2 cc de beurre
- 1-2 cs de Pernod
- 1-2 cs de kirsch
- Poivre noir ou rose du moulin
- 2 boules de glace vanille

#### Mesure en gramme

- 120 g de fraises coupées en deux
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 2-4 cl de Pernod
- 1-2 cl de kirsch
- Poivre noir ou rose du moulin
- 2 boules de glace vanille

### Déroulement du travail

---

- Faire fondre le beurre et le sucre dans la poêle.
- Ajouter les fraises et remuer sans cesse.
- Assaisonner d'un peu de poivre noir ou rose fraîchement moulu.
- Flamber au kirsch.
- Dresser les fraises dans une assiette creuse ou une coupe de verre et placer une boule de glace vanille au milieu.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de pêches, pochées, coupées en deux
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 2 cs de sucre
- 2 cc de beurre
- 6 cs de jus de pêche
- 1-2 cs de liqueur de pêche (white peach)
- 4 cs de whisky
- 2 boules de glace vanille

#### Mesure en gramme

- 4 pêches pochées, coupées en deux
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 10 cl de jus de pêche
- 2-4 cl de liqueur de pêche (white peach)
- 4 cl de whisky
- 2 boules de glace vanille

### Déroulement du travail

---

- Caraméliser le sucre dans la poêle.
- Ajouter le beurre, faire mousser tout en mélangeant avec le citron.
- Déglacer au jus de pêche et aromatiser avec la liqueur de pêche.
- Ajouter les demi-pêches, les napper de sauce, retourner et chauffer.
- Flamber au whisky.
- Dresser les demi-pêches sur une assiette à dessert et les napper de sauce. Servir avec la glace vanille.

### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de bananes coupées en deux dans la longueur
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 2 cs de sucre
- 2 cc de beurre
- 6 cs de jus d'orange
- 1-2 cs de liqueur d'orange (Cointreau)
- 4 cs de cognac

#### Mesure en gramme

- 2 bananes coupées en deux dans la longueur
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 10 cl de jus d'orange
- 2-4 cl de Cointreau
- 2-4 cl de cognac

### Déroulement du travail

---

- Caraméliser le sucre dans la poêle.
- Ajouter le beurre, faire mousser tout en mélangeant avec le citron.
- Déglacer au jus d'orange et aromatiser avec la liqueur d'orange.
- Ajouter les demi-bananes, les napper de sauce, retourner et chauffer.
- Flamber au cognac.
- Dresser les demi-bananes sur une assiette à dessert et les napper de sauce.
- Garnir avec de la glace vanille ou de la glace au chocolat.



### Mise en place Service

---

- Assiette avec serviette en poche à couverts
- Cuillères à café et à soupe pour doser les ingrédients
- Pince de service pour préparer et dresser
- Assiette pour couverts utilisés
- Réchaud à flamber, poêle à flamber et serviette de service (litage)



### Mise en place Cuisine

---

#### Mesure en cuillère

- 2 portions de griottes dénoyautées
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 2 cs de sucre
- 2 cc de beurre
- 6 cs de jus de cerise
- 1-2 cs de liqueur de cerise (cherry brandy)
- 4 cs de kirsch
- 2 boules de glace vanille

#### Mesure en gramme

- 300 g de griottes dénoyautées
- ½ citron piqué d'une fourchette
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 10 cl de jus de cerise
- 2-4 cl de liqueur de cerise (cherry brandy)
- 2-4 cl de kirsch
- 2 boules de glace vanille

### Déroulement du travail

---

- Caraméliser légèrement le sucre dans la poêle.
- Ajouter le beurre, faire mousser tout en mélangeant avec le citron.
- Déglacer au jus de cerise et aromatiser avec la liqueur de cerises.
- Faire réduire la sauce jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Ajouter les griottes, les napper de sauce.
- Flamber au kirsch.
- Dresser les griottes dans une assiette creuse ou une coupe de verre et placer une boule de glace vanille au milieu.