

LE STEAK FLAMBÉ EN SALLE

Matériel client

- Couteau à steak
- Grande fourchette
- Assiette jumbo (32 cm) chaude

Matériel de service

- 2 plaques chauffantes
- 2 assiettes creuses
- Votre moulin à poivre, votre salière (pas celle des clients)
- 2 assiettes à pain, pour y déposer les petites cuillères de dégustation
- 4 petites cuillères de dégustation (à café)
- 2 couverts de service (pinces)
- 1 réchaud
- Cognac de flambage



De cuisine sortira une sauteuse avec les steaks poêlés et le plat contenant les garnitures.
À part, une assiette porteuse (dentelle) contiendra 2 saucières ; une de jus de veau, une de crème.

Progression du travail

- Au moment d'enlever, s'assurer que la sauteuse a bien été dégraissée
- Déposer la sauteuse sur les plaques chauffantes à gauche, préalablement préparées avant d'enlever les steaks
- Déposer les assiettes clients et les 2 assiettes creuses sur les plaques chauffantes de droite
- Présenter la sauteuse aux clients, sur son assiette porteuse, en énonçant clairement « *Madame, Monsieur, votre (vos) steak(s) poêlés* », par exemple
- Allumer le réchaud, et chauffer le bord de la sauteuse à blanc.
- Verser le cognac de flambage HORS DU FEU, flamber et activer la flamme en remuant (mouvements circulaires) délicatement la sauteuse au-dessus du réchaud SANS TOUCHER LE RÉCHAUD (bruit !!), couper le gaz.
- Déposer les steaks entre les 2 assiettes creuses sur les plaques chauffantes à gauche
- Verser, à l'aide d'une cuillère à soupe, le jus de veau et la moitié de la crème fraîche
- Saler et donner quelques tours de moulin, remuer à l'aide d'un couvert de service, que vous emboîterez sur la sauteuse, pour ne pas qu'il tombe dans la sauce. (pointe de la cuillère entre les dents de la fourchette)
- Rallumer le gaz et porter à ébullition.
- Rectifier la consistance (éventuellement) avec le reste de crème fraîche
- Rectifier si nécessaire, et lorsque la sauce vous semble bonne, en prélever deux cuillères à café, que vous déposerez sur une assiette à pain destinée aux clients, et faire déguster.
- Après avis du client, rectifier l'assaisonnement (ou pas), déposer les steaks dans la sauteuse et réchauffer en portant brièvement à ébullition (!!! ne pas dépasser le point de cuisson !!!)
- Dresser sur les assiettes clients en complétant des garnitures prévues.
(On nappe une viande poêlée de sauce, mais JAMAIS UNE VIANDE GRILLÉE),
- Présenter au client en respectant les règles de préséance

!! TRAVAILLER RAPIDEMENT POUR QUE LES PLATS NE REFROIDISSENT PAS !!