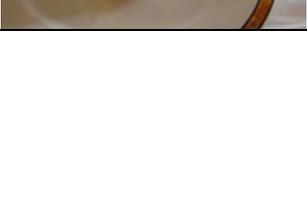


| U.13 Service | | | Formateur : Ph.Pavie | | |
|--------------|--|---|----------------------|---|---|
| Etapas | Progression | Illustration | Etapas | Progression | Illustration |
| 1 | Tout le matériel est en place. Pour l'agencement tenir compte du fait que le serveur peut être droitier ou gaucher. |  | 9 | Ajouter environ une part de <u>fond de veau</u> , |  |
| 2 | <u>Penser à demander le point de cuisson souhaité à la commande.</u> Allumer le réchaud puis arroser de Cognac hors du feu. |  | 10 | pour 2 à 3 parts de crème fraîche. <u>Maîtriser la chaleur du réchaud.</u> |  |
| 3 | Poser la sauteuse bimétal sur le réchaud, puis en retrait pour dégager la moitié du bruleur. Flamber. <u>L'alcool s'évapore dès 40°.</u> |  | 11 | Mélanger avec le dos de la cuillère afin d'obtenir un mélange <u>homogène.</u> |  |
| 4 | Retourner le steak pendant le flambage. Attention tenir cuillère et fourchette par l'extrémité du manche. |  | 12 | Eteindre le réchaud. Après avoir éventuellement fait réduire la sauce, goûter, rectifier puis remettre le steak dans la sauteuse sans <u>l'exsudat.</u> |  |
| 5 | Réserver le steak dans une assiette creuse chaude pendant la réalisation de la sauce. |  | 13 | Retourner le steak et napper pour l'amener à une température de consommation. |  |
| 6 | Recouvrir la première assiette d'une seconde également chaude pour éviter que le steak refroidisse. |  | 14 | Dresser dans une assiette chaude. |  |
| 7 | <u>Déglacer</u> au Porto, 2 cl environ comme le Cognac. <u>Le Porto est un V.D.L muté en cours de fermentation riche en sucre naturel.</u> |  | 15 | Napper de sauce. |  |
| 8 | Laisser s'évaporer l'eau pour obtenir une réduction sirupeuse, grâce au sucre contenu dans le Porto. <u>Maîtriser la chaleur du réchaud.</u> |  | 16 | Il est possible de proposer aux convives une finition de la sauce au beurre. <u>Lié au beurre réchaud éteint.</u> |  |

