Catalogue de recettes

Les sept règles d'hygiène

Se laver les mains avant de travailler, après les pauses et après chaque contact avec des légumes crus, de la volaille, etc.

Séparer les déchets et les éliminer de manière appropriée

Prendre soin de sa santé

Changer sa tenue de travail tous les jours ou dès qu'ils sont sales

Séparer les denrées alimentaires crues des produits cuits

Maintenir propres son poste de travail, les ustensiles et les machines

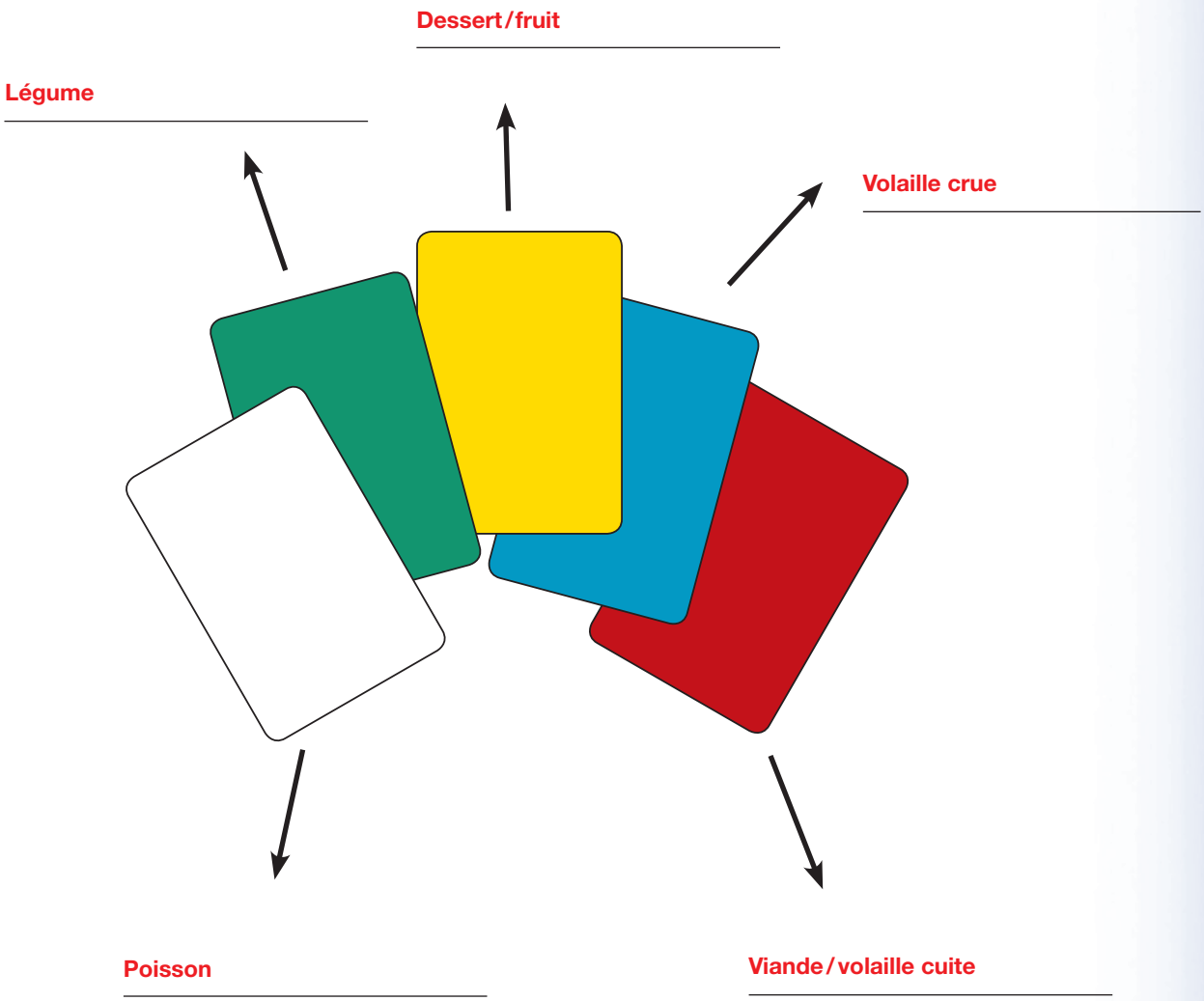
Respecter les températures prescrites et ne jamais rompre la chaîne du froid

Les couteaux

Couteaux / Outils	
	Couteau-scie Utilisation : couper le pain, pâtisserie
	Couteau à légumes Utilisation : couper les légumes
	Couteau d'office Utilisation : petits travaux
	Couteau à saumon Utilisation : couper le saumon
	Couteau à viande Utilisation : couper la viande
	Canneleur Utilisation : décoration
	Zesteur Utilisation : zeste
	Cuillère parisienne Utilisation : décorations, prélever des boules

Les planches à découper

En cuisine, selon le groupe de denrées alimentaires que l'on devra couper, la planche aura une couleur différente. Lors de travaux exécutés devant les hôtes, il est important de ne jamais utiliser les planches à découper de la cuisine. Le service est responsable de ses propres planches.



Les assiettes

Points à observer :

- Un amuse-bouche est servi sur une petite assiette ou dans une verrine.
- Un hors-d'œuvre est servi sur une assiette appropriée (porcelaine / verre).
- Un cocktail est servi en verre, en coupe ou sur assiette.

Voici quelques idées :

Les points à prendre en compte lors de la procédure de qualification

Vous avez trois tâches différentes à accomplir:

- trancher/couper/fileter
- préparer (cuisine de finition)/dresser
- décorer

Avant de commencer, tenez compte des points suivants:

- lire entièrement et attentivement la donnée
- organiser mentalement ou sur papier le déroulement de votre travail
- préparer les ustensiles nécessaires à la préparation
- respecter les règles d'hygiène
- préparer les ingrédients nécessaires à la préparation
- imaginer la présentation finale de votre recette
- préparer la décoration avant le dressage
- exécuter les travaux pas à pas, sans hâte
- toujours garder sa place de travail en ordre
- respecter le temps mis à disposition

Vous serez évalué sur la base des critères suivants:

- hygiène personnelle et hygiène sur le poste de travail
- compétence méthodologique et utilisation des denrées alimentaires
- utilisation du matériel, des machines, des couteaux, etc.
- méthode de travail et répartition du temps
- observation des données
- écologie et économie
- choix des assiettes, décoration, présentation et dégustation

Servir avec esprit

Être bien formé, motivé et travailler de manière professionnelle, tels sont les défis que doit relever tout spécialiste en restauration.

Chaque jour, nos hôtes nous observe et ceux-ci, aux fil du temps, sont devenus très exigeant envers notre profession.

Apprêter un mets devant les hôtes demande de la dextérité et un grand savoir faire.
Ces gestes qui peuvent parfois paraître anodins, feront de vous, si ils sont bien maîtrisés, la consécration de votre profession, celle de spécialiste en restauration.

Nous vous souhaitons plein succès avec ce catalogue de recettes !

L'équipe de rédaction

Préparation de mets

› Salade César avec suprême de poulet (Pauli page 200)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Ingrédients

½	suprême de poulet grillé
30 g	salade Iceberg
½	œuf, cuit, haché finement
5 g	parmesan, râpé
½	croûtons de pain
15 g	sauce à salade César

Préparation

- Trancher le ½ suprême de poulet et mettez-le sur une assiette
- Mélanger la salade Iceberg avec la sauce à salade César et assaisonner si nécessaire

Dressage

- Choisir une assiette adaptée
- Dresser la salade
- Saupoudrer la salade de croûtons de pain, d'œuf et de parmesan
- Dresser le suprême de poulet grillé sur la salade
- Finir le dressage avec les garnitures à disposition

Préparation de mets

› Salade Iceberg aux aiguillettes de poulet et fruits exotiques (Pauli page 200)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Ingrédients pour la salade

½	suprême de poulet grillé
30 g	salade Iceberg
1	tranche d'ananas
	papaye
	noix de macadamia

Ingrédients pour la sauce

15 g	mayonnaise
5 g	ketchup
	tabasco
	sel
	poivre du moulin

Préparation

- Trancher le ½ suprême de poulet et mettez-le sur une assiette
- Couper l'ananas en dés et réserver sur une assiette
- Couper la pulpe de papaye en dés et réserver sur une assiette
- Mélanger la mayonnaise et le ketchup, épicer avec le tabasco
- Mélanger la salade Iceberg avec la sauce et assaisonner si nécessaire

Dressage

- Choisir une assiette adaptée
- Mélanger la salade, l'ananas et la papaye
- Disposer les filets de suprême de poulet et les noix de macadamia sur la salade

Préparation de mets

› Cocktail de poulet et melon (Pauli page 320)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Ingrédients pour la salade

½	suprême de poulet grillé
60 g	perles de melon
10 g	endive

Ingrédients pour la sauce

5 g	mayonnaise
10 g	séré
5 g	crème entière fouettée
	cognac
	poivre du moulin

Préparation

- Trancher le ½ suprême de poulet en julienne et réserver sur une assiette
- Mélanger mayonnaise, séré
- Ajouter la crème entière fouettée
- Assaisonner avec le poivre
- Affiner avec du cognac
- Mélanger le poulet avec les perles de melon

Dressage

- Choisir une assiette/coupe/verre adaptée
- Dresser le mélange poulet-melon
- Finir le dressage avec les garnitures à disposition

Service

- Servir avec des toasts et du beurre

Préparation de mets

› Trancher le saumon fumé

Mise en place

- Planche spéciale pour le saumon fumé
- Tranchelard avec lame alvéolée
- Serviette en tissu
- Linge de service
- 1 grande fourchette
- Assiettes froides pour le dressage
- 1 clips sur une assiette porteuse

Déroulement

- Placer le linge de service sur le saumon fumé et fixer le saumon avec le plat de la main ou la fourchette retournée
- Découper de fines tranches en partant de la tête à la queue
- Dresser sur une assiette froide

Avec le saumon nous servons

- des toasts et du beurre
- un moulin à poivre
- des tranches de citron
- des rondelles d'oignon
- de la mousse de raifort
- des câpres

Conseil

- Disposer le saumon fumé en forme de rose, accompagné d'un brin de ciboulette et de basilic frais

Préparation de mets

› Saumon mariné à l'aneth (Pauli page 90)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Pour la mise en place et le déroulement voir page 11

Ingrédients

60 g saumon mariné à l'aneth
20 g sauce à l'aneth

Préparation

- Couper le saumon mariné en tranches et dresser sur une assiette

Dressage

- Décorer avec les garnitures à disposition
- Dresser la sauce à l'aneth sur l'assiette ou la servir séparément

Service

- Servir avec des toasts et du beurre

Préparation de mets

› Saumon fumé et mousse au raifort (Pauli page 96)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne
Pour la mise en place et le déroulement voir page 11

Ingrédients

3 tranches de saumon fumé
mousse au raifort

Préparation

- Couper le saumon fumé en tranches et dresser sur une assiette

Dressage

- Décorer avec les garnitures à disposition
- Dresser la mousse au raifort sur l'assiette ou la servir séparément

Service

- Servir avec des toasts et du beurre

Préparation de mets

› Pâté avec fruits secs (Pauli page 258)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Ingrédients

1	grosse tranche de pâté
	ou
2	petites tranches de pâté
1	abricot, sec coupé en dés
½	date, sèche coupée en dés
1	pruneau, sec coupé en dés
20 g	sauce Cumberland

Préparation

- Couper le pâté en tranches et dresser sur une assiette

Dressage

- Décorer avec les fruits et les garnitures à disposition
- Dresser la sauce Cumberland sur l'assiette

Préparation de mets

› Terrine et salade Waldorf (Pauli page 210)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Ingrédients

1	grosse tranche de terrine
	ou
2	petites tranches de terrine
30 g	salade Waldorf

Préparation

- Couper la terrine en tranches et dresser sur une assiette

Dressage

- Dresser la salade Waldorf
- Décorer avec les garnitures à disposition

Service

- Servir avec des toasts et du beurre

Préparation de mets

› Cocktail de crevettes (Pauli page 90)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Ingrédients pour le cocktail

50 g	crevettes
½	citron
1cc	cognac
	chiffonnade de salade pommée

Ingrédients pour la sauce cocktail

30 g	mayonnaise
15 g	ketchup
5 g	séré maigre
	raifort, frais, râpé
	jus de citron, frais
	paprika
	tabasco
	sel
	poivre du moulin
	cognac

Préparatif

- Faire mariner les crevettes dans le cognac

Préparation

- Mélanger le raifort et le jus de citron
- Ajouter la mayonnaise, le ketchup et le séré
- Assaisonner avec le paprika, le tabasco, le sel et le poivre du moulin
- Affiner avec du cognac, selon le goût
- Mélanger les crevettes avec la sauce cocktail

Dressage

- Choisir une assiette/coupe/verre approprié
- Dresser la chiffonnade
- Dresser le cocktail de crevettes
- Décorer avec les garnitures à disposition

Service

- Servir avec des toasts et du beurre

Préparation de mets

› Salade de fruits au curry (Pauli page 218)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Ingrédients

15 g	pomme vidée, Gala
20 g	chair de papaye, en dés
20 g	ananas, frais en dés
20 g	oranges, filets puis en dés
10 g	bananes, pelées puis en dés
5 g	pignons

Ingrédients pour la sauce

10 g	mayonnaise
2 g	jus de citron, frais
4 g	curry Madras
3 g	ketchup
	sauce Worcestershire
	tabasco
	sauce soja

Préparatifs

- Couper tous les fruits devant les hôtes (selon les règles de service) puis en dés

Préparation

- Mélanger la mayonnaise avec les autres ingrédients de la sauce
- Ajouter aux fruits et mélanger délicatement

Dressage

- Choisir une assiette appropriée
- Dresser la salade
- Parsemer de pignons
- Décorer avec les garnitures à disposition

Service

- Servir avec des toasts et du beurre

Préparation de mets

› Tartare (Pauli page 308)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Ingrédients

80 g	filet de bœuf, coupé fin à la main
8 g	échalotes, hachées
9 g	concombres au vinaigre, égouttés
5 g	câpres, égouttées
2 g	filets d'anchois, égouttés
2 g	persil plat, frais
1	jaune d'œuf, pasteurisé
3 g	moutarde de Dijon
5 g	huile d'olive
15 g	ketchup
	paprika
	cognac
	jus de citron, frais
	sel
	poivre du moulin
	tabasco

Tenir compte de la demande de l'hôte (normal ou relevé)

Préparation

- Bien mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde de Dijon et l'huile d'olive
- Ajouter la viande, les ingrédients hachés, le ketchup, le paprika, le cognac et le jus de citron et mélanger
- Assaisonner avec le sel, le poivre et le tabasco

Dressage

- Choisir une assiette appropriée
- Dresser le steak tartare
- Décorer avec les garnitures à disposition

Service

- Servir avec des toasts et du beurre

Préparation de mets

› Tartare de tomates séchées (Pauli page 328)

Préparer une portion en hors d'œuvre et dresser pour une personne

Ingrédients

40 g	tomates, séchées, égouttées
8 g	échalotes
9 g	concombres au vinaigre, égouttés
1	olives, vertes, dénoyautées, hachées
3 g	câpres, égouttées
10 g	ketchup
2 g	moutarde de Dijon
1	jaune d'œuf, pasteurisé
	cognac
	vinaigre de xérès
	paprika doux
	poivre du moulin
	tabasco

Préparation

- Mélanger le ketchup, la moutarde de Dijon, le jaune d'œuf, le cognac, le vinaigre de xérès et le paprika
- Ajouter les tomates séchées et les autres ingrédients, bien mélanger
- Assaisonner avec le poivre et le tabasco

Dressage

- Choisir une assiette appropriée
- Dresser le tartare de tomates
- Décorer avec les garnitures à disposition

Service

- Servir avec des toasts et du beurre

Préparation de mets

› Mousse au chocolat et sauce aux framboises (Pauli pages 791, 795)

(former des quenelles, dresser, garnir)

Dressage

- Choisir une assiette appropriée
- Dresser la sauce aux framboises (miroir, à côté, etc.)
- Dresser la mousse au chocolat (former des quenelles)
- Décorer avec les garnitures à disposition

Préparation de mets

› Salade de fruits frais (Pauli page 807)

(couper, dresser et garnir)

(fruits de saison, par exemple : pomme, banane, nectarine, pêche, poire)

Préparation

- Choisir des fruits de saison
- Couper les fruits selon les règles de service (devant les hôtes)
- Les mettre dans un saladier
- Ajouter du sirop de sucre
- Bien mélanger
- Ajouter en dernier les bananes
- Parfumer à volonté de kirsch ou de marasquin

Dressage

- Choisir une assiette/une coupe/un verre appropriée
- Dresser la salade de fruits frais
- Décorer avec les garnitures à disposition

Préparation de mets

› Tarte aux fruits de saison / Cake / Parfait glacé / Vacherin glacé

(couper, dresser et garnir)

Couper

- La tarte aux fruits de saison en huit parts égales
- Le cake en tranches égales
- Le parfait glacé en tranches égales
- Le vacherin glacé en huit parts égales

Dressage

- Choisir une assiette appropriée
- Dresser la tarte aux fruits / le cake / le parfait glacé / le vacherin glacé
- Décorer avec les garnitures à disposition

Préparation de mets

› Truite entière pochée ou meunière

Pour 2 personnes

Mise en place Service

- 1 réchaud pour le poisson
- 1 réchaud pour les accompagnements
- 1 assiette à déchets pour les arêtes
- 1 assiette-porteuse avec clips et couteau à poisson
- 2 assiettes bien chaudes
- Linge de service

Préparation

- Inciser la peau sur la crête dorsale
- Enlever les branchies
- Glisser la lame du couteau entre la chair et la peau en partant de la tête vers la queue
- Soulever délicatement, la peau se détache sans effort

Ne pas détacher la peau

- Levez les deux filets supérieurs. Pour ce faire, placez le couteau près des ou!ies et faites-le glisser entre la chair et les arêtes
- Enlever les joues
- Retourner la partie inférieure de la truite
- Détacher les deux filets de la même manière

Détacher le filet en entier

Ne pas tourner, contrôler directement s'il reste des arêtes

- Dresser sur l'assiette
- Dresser les garnitures
- Ranger le guéridon

Travailler au guéridon

› Fileter une sole entière

Mise en place

- Réchaud pour le poisson
- Réchaud pour les accompagnements
- Assiette à déchets pour les arêtes
- Assiette-porteuse avec clips et couteau à poisson
- Assiettes bien chaudes
- Linge de service

Préparation

- Retirer les nageoires.
- Inciser la chair le long de l'arête centrale et séparer les deux filets
- Détacher et lever les deux filets en partant de la tête
- Les déposer sur l'assiette de telle sorte qu'ils recomposent la forme du poisson
- Retirer l'arête centrale et les petites arêtes qui sortent des filets

Dressage

- Dresser sur l'assiette
- Dresser les garnitures
- Ranger le guéridon

Préparation de mets

› Spaghetti napoli

Recette prévue pour 2 portions en hors d'œuvre

Mise en place du service

- Réchaud à flamber
- Poêle à flamber
- Allumettes
- Linge de service
- Serviettes en papier pour nettoyer
- Sel/moulin à poivre
- Assiette-porteuse avec clips
- Assiettes à potages chaudes avec sous-assiettes

Mise en place sur un plateau

20 g	huile d'olive
200 g	spaghetti (al dente)
2 dl	sauce tomate
5	tomate cherry (coupées en quatre)
	feuilles de basilic
	ciboulette
	sel, poivre
	parmesan râpé

Préparation

- Verser l'huile d'olive dans la poêle et faire chauffer
- Ajouter les spaghetti cuits et bien mélanger
- Lorsque les spaghetti sont chauds, incorporer la sauce tomate et à nouveau bien mélanger
- A la fin, incorporer délicatement les tomates cherry et chauffer
- Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre du moulin

Dressage

- Dresser sur des assiettes à potages chaudes
- Décorer avec les feuilles de basilic et la ciboulette
- Servir aussitôt avec les sous-assiettes
- A la demande du client, accompagner de parmesan

Préparation de mets

› Spaghetti carbonara

Recette prévue pour 2 portions en hors d'œuvre

Mise en place du service

- Réchaud à flamber
- Poêle à flamber
- Allumettes
- Linge de service
- Serviettes en papier pour nettoyer
- Assiette-porteuse avec clips
- Assiettes à potages chaudes avec sous-assiettes
- Saladier
- Sel, moulin à poivre

Mise en place sur un plateau

1	jaune d'œuf
	parmesan râpé
1 dl	crème
40 g	beurre
80 g	dés de lard ou de jambon
200 g	spaghetti (al dente)
	origan
	un peu de fond de veau
	huile d'olive

Préparation

- Bien battre la crème, le jaune d'œuf et le fromage râpé dans le saladier
- Assaisonner avec le sel et le poivre du moulin
- Faire revenir les dés de lard ou de jambon dans de l'huile d'olive
- Déglacer avec le fond de veau
- Ajouter les spaghetti chauds et bien remuer
- Ajouter le mélange œuf-crème-fromage et bien mélanger le tout

Observations particulières

- Avant d'ajouter le mélange à l'œuf, bien faire chauffer les spaghetti
- Même en chauffant, le mélange doit rester légèrement liquide
- Attention, des grumeaux peuvent se former très rapidement

Dressage

- Dresser sur des assiettes à potages chaudes
- Garnir avec l'origan
- Servir aussitôt avec les sous-assiettes
- A la demande du client, accompagner de parmesan

Préparation de mets

› Ravioli à la sauge

Recette prévue pour 2 portions en hors d'œuvre

Mise en place du service

- Réchaud pour flamber
- Poêle à flamber
- Allumettes
- Linge de service
- Serviettes en papier pour nettoyer
- Assiette-porteuse avec clips
- Sel, moulin à poivre
- 2 assiettes à potages chaudes avec sous-assiettes

Mise en place sur un plateau

50 g	beurre
10 – 15	petites feuilles de sauge coupées en julienne
200 g	raviolis cuits al dente, chauds
	un peu de fond de veau
	parmesan râpé

Préparation

- Faire fondre le beurre dans la poêle
- Ajouter la julienne de sauge et faire revenir légèrement
- Ajouter les raviolis
- Assaisonner avec le sel et le poivre du moulin
- Ajouter éventuellement un peu de fond de veau
- Mélanger rapidement

Dressage

- Dresser sur des assiettes à potages chaudes
- Garnir avec la sauge
- Servir aussitôt avec les sous-assiettes
- A la demande du client, accompagner de parmesan

Préparation de repas

› Crevettes géantes flambées au pernod

Recette prévue pour 2 portions

Mise en place du service

- Réchaud pour flamber
- Poêle à flamber
- Réchaud
- Allumettes
- Assiette-porteuse avec clips
- Linge de service
- Serviettes en papier pour nettoyer
- Sel, moulin à poivre
- Assiettes chaudes
- Légumier

Mise en place sur un plateau

2 Port.	crevettes géantes
20 g	beurre
	échalotes
	tomates concassées
2 cl	pernod
1 dl	fond de poisson
1 dl	crème
	un peu de vin blanc
	herbes fraîches

Préparation

- Faire fondre le beurre dans la poêle, ajouter les échalotes
- Ajouter les crevettes géantes et les faire dorer légèrement
- Ajouter le pernod
- Flamber les crevettes géantes
- Tenir les crevettes géantes dans un légumier au chaud
- Déglacer au vin blanc et ajouter le fond de poisson
- Ajouter le concassé de tomates au fond
- Assaisonner avec le sel et le poivre du moulin
- Lier la sauce avec de la crème liquide
- Parsemer d'herbes fraîches
- Ajouter les crevettes géantes et bien mélanger

Dressage

- Dresser sur des assiettes chaudes
- Dresser les accompagnements
- Décorer avec les garnitures à disposition

Préparation de mets

› Rognons de veau / Foie de veau / Foie de volaille flambé

(Recette prévue pour 2 portions en hors d'œuvre)

Cette recette peut servir de base pour différentes viandes flambées

Mise en place

- Réchaud pour flamber
- Poêle à flamber
- Allumettes
- Linge de service
- Serviettes en papier pour le nettoyage
- Assiette-porteuse avec clips
- Légumier
- Réchaud
- Sel, moulin à poivre
- Assiettes chaudes

Mise en place sur un plateau

40 g	beurre
240 g	tranches de rognons ou foie de volaille ou foie de veau
20 g	oignons finement émincés
70 g	poivrons émincés ou chanterelles ou autres légumes
	persil
	un peu de fond de veau
	un peu de demi-glace
	cognac, madère
1 – 2 dl	crème
	accompagnements à la demande

Préparation

- Assaisonner la viande avec le poivre
- Faire fondre le beurre dans la poêle
- Ajouter les oignons et faire revenir
- Sauter rapidement la viande
- Flamber avec le cognac
- Retirer la viande de la poêle et réserver au chaud
- Mettre un peu de beurre dans la poêle
- Ajouter les légumes et faire revenir
- Déglacer avec un peu de fond de veau
- Ajouter de la demi-glace et éventuellement un peu de madère
- Ajouter de la crème
- Assaisonner avec le sel et éventuellement du poivre
- Mélanger et ajouter le persil
- Ajouter la viande et chauffer

Dressage

- Dresser sur les assiettes avec les accompagnements

Préparation de mets

› Cerises flambées

Recette de base pour 2 personnes

Mise en place du service

- Réchaud pour flamber
- Poêle à flamber
- Réchaud
- Linge de service
- Légumier pour tenir les griottes au chaud
- Allumettes
- Assiette-porteuse avec clips
- Serviette en papier pour nettoyer

Mise en place sur un plateau

300 g	cerises dénoyautées
4 cl	kirsch
20 g	beurre
½	citron à la fourchette
2 dl	vin rouge
	jus de citron
2	boules de glace vanille
	anis étoilé
	clou de girofle
	cannelle en bâton
	sucre

Préparation

- Mettre le sucre et les cerises simultanément dans la poêle
- Caraméliser le sucre et glacer les cerises
- Retirer les cerises et les maintenir au chaud
- Ajouter le beurre dans la poêle et laisser blondir
- Ajouter un peu de jus de citron, puis 2 dl de vin rouge, 1 bâton de cannelle, l'anis étoilé et les clous de girofle
- Parfumer au Cherry Brandy
- Réduire la sauce
- Ajouter les cerises et laisser cuire
- Retirer la poêle du feu et flamber au Kirsch

Dressage

- Dresser les boules de glace sur une grande assiette plate
- Ajouter les cerises
- Garnir de crème fouettée

Préparation de mets

› Ananas flambés

Recette de base pour 1 personne

Mise en place du service

- Réchaud pour flamber
- Poêle à flamber
- Allumettes
- Linge de service
- Serviettes en papier pour le nettoyage
- Assiette-porteuse avec clips
- Assiette chaude

Mise en place sur le plateau

25 g	sucre
10 g	beurre
0,5 dl	jus d'orange ou d'ananas
	jus de 1/8 de citron
½	citron à la fourchette (le long de la coupe, sans écorce)
2 – 3	tranches d'ananas frais ou poché
	év. éclats de noix de coco grillés
1	boule de glace vanille ou
	Grand Marnier ou Malibu pour aromatiser
	Rhum ou cognac pour flamber
	noix de coco (à la demande)

Préparation

- Mettre le sucre dans la poêle à flamber
- Caraméliser le sucre
- Ajouter le beurre et faire mousser avec le ½ citron
- Ajouter le jus d'orange et le jus de citron
- Laisser réduire un peu, jusqu'à ce que le sucre soit dissoud
- Parfumer avec le Grand Marnier ou le Malibu
- Ajouter les tranches d'ananas
- Arroser plusieurs fois avec la sauce
- Bien préchauffer la poêle sur le côté
- Flamber avec le cognac ou le rhum

Dressage

- Dresser l'ananas sur les assiettes
- Ev. garnir d'éclats de noix de coco
- Servir avec de la glace vanille

Préparation de repas

› Crêpes Suzette

Recette de base pour 4 petites crêpes

Mise en place du service

- Réchaud pour flamber
- Poêle à flamber
- Allumettes
- Linge de service
- Serviettes en papier pour le nettoyage
- Assiette-porteuse avec clips
- Assiette chaude

Mise en place sur un plateau

30 g	sucre
20 g	beurre
	zeste d'orange
1 dl	jus d'orange
	jus de 1/8 de citron
½	citron à la fourchette (le long de la coupe sans écorce)
4	crêpes
1	boule de glace vanille
2 cl	Grand Marnier
3 cl	cognac ou eau-de-vie de vin

Préparation

- Mettre le sucre dans la poêle à flamber
- Caraméliser le sucre
- Ajouter le beurre et faire mousser avec le ½ citron
- Ajouter le jus d'orange et le jus de citron
- Laisser réduire un peu, jusqu'à ce que le sucre soit dissoud
- Parfumer avec le Grand Marnier
- Ajouter les crêpes, plier deux fois et bien les aligner
- Arroser plusieurs fois avec la sauce
- Bien préchauffer la poêle sur le côté
- Flamber avec le cognac ou l'eau-de-vie de vin

Dressage

- Dresser les crêpes sur les assiettes
- Servir avec de la glace vanille

Travailler au guéridon

› Le service du fromage

Mise en place du service

1 couteau pour fromage à pâte dure ou mi-dure
1 – 2 couteaux pour fromage à pâte molle
1 couteau (à éplucher) pour couper les fruits
2 clips
1 cuillère à café pour les noix
1 cuillère à moka pour le cumin
1 assiette pour les déchets
2 cuillères (pour le vacherin Mont d'Or)
év. des ciseaux à raisin et un casse-noix

} le tout sur assiette porteuse

Pour l'hôte

- Assiette à dessert ou assiette en verre
- Petits couverts (couteau et fourchette)
- Pain et beurre

Préparation

- Présenter le chariot de fromage ou le plateau à l'hôte
- Enumérer les sortes de fromage, le type de lait, le degré ou le type de maturation, la provenance et l'arôme
- Couper des portions en fonction des désirs de l'hôte
- Dresser soigneusement sur l'assiette, la croûte vers l'extérieur
- Suivre le bon ordre, soit des pâtes molles aux pâtes dures

Travailler au guéridon

› Le service du fromage / Les techniques de coupe

- Le Parmesan est cassé en morceaux grossiers au moyen du couteau spécial

- Le fromage à rebibes (copeaux), peut être coupé en fines tranches grâce au rabot à fromage

- L'Emmental, le Gruyère, etc. sont coupés en fines tranches

- Morceaux de fromage de forme triangulaire :

  L'Appenzeller, le Gruyère, le Tilsit, etc., sont coupés transversalement, le dernier tiers est coupé dans le sens de la longueur

- Les fromages ronds ou en demi-lune sont coupés en portions triangulaires

Travailler au guéridon

› Le service du fromage / Les techniques de coupe

- Les fromages ovales et en forme de bûche sont coupés en tranche perpendiculairement à leur longueur

- Pour les fromages en forme de pyramides, on coupe d'abord un quart dont on fait ensuite des tranches

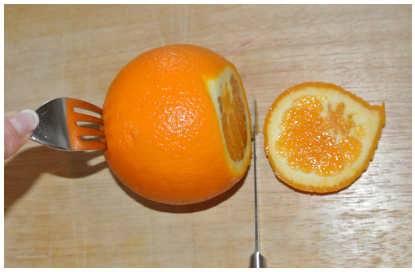
- On ne coupe pas la tête de moine, mais on la racle en fines rosettes au moyen d'une girolle

- Pour les fromages à croûte lavée, il faut d'abord gratter légèrement la croûte avant de couper des quartiers ou des tranches en fonction du fromage
  On recouvre la surface de coupe du vacherin Mont d'or avec une plaquette en plastique ou en verre, pour empêcher que le fromage ne coule

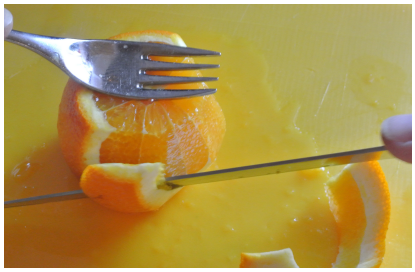
- Les fromages frais sont servis à la cuillère

Travailler au guéridon

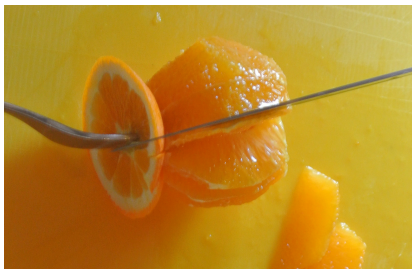
› Prélever les filets d'une orange



Maintenir l'orange sur la planche à découper au moyen de la fourchette
Couper une tranche à l'extrémité de l'orange, dans l'épaisseur de l'écorce



L'entame prélevée est piquée, retournée sur la fourchette. Peler ensuite le fruit

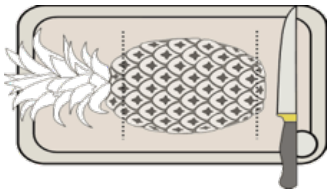


Retirer les suprêmes en passant la lame du couteau entre les membranes
L'agrume peut aussi être découpé en tranches

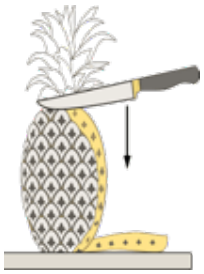
Pour une salade d'orange, on dispose les filets ou les tranches dans une coupe en verre ou on les arrange proprement sur une assiette
Pour une salade de fruits, on coupe l'orange en petits morceaux

Travailler au guéridon

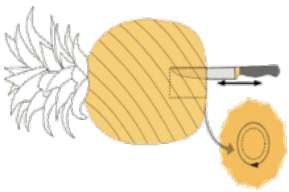
› Découper un ananas



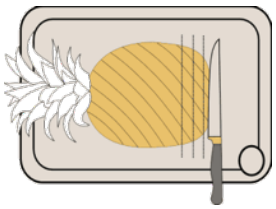
Disposer le matériel sur le poste de travail et démarrer la découpe en pratiquant une entame du côté queue de l'ananas et une incision du côté feuille. Pour toute la découpe du fruit, le tenir fermement par les feuilles.



Tenir l'ananas en position verticale et le peler à l'aide du couteau scie en effectuant des bandes de 2 cm de large.



Pour découper le coeur, insérer le couteau d'office le long du coeur et de façon parallèle à l'axe imaginaire de l'ananas. Faire un mouvement de va et vient tout en faisant tourner l'ananas; le coeur ne sera pas enlevé ici, il sera ensuite retiré une fois la tranche effectuée.



Débiter des tranches d'ananas d'une épaisseur de 5 à 8 mm environ. Se tenir bien droit pour faire des tranches droites et régulières. Enlever le coeur des tranches à l'aide d'une pince, celui-ci étant pré-découpé, cela se fait facilement.

Préparation de mets

› Travailler dans la cuisine

Les recettes suivantes ne sont pas préparées devant les hôtes.

Mais un bon spécialiste en restauration doit être capable de combler les désirs des hôtes et de préparer les recettes suivantes l'après-midi ou plus tard dans la soirée, lorsque la cuisine est fermée.

Préparation de mets

› Assiette de viandes froides

Préparer une portion et dresser pour une personne

Dressage

- Choisir une assiette appropriée
- Dresser l'assiette de viandes froides
- Décorer avec les garnitures à disposition

Préparation de mets

› Tomates à la mozzarella et au basilic (Pauli page 210)

Préparer une portion et dresser pour une personne

Ingrédients

100 g	tomates
50 g	mozzarella
10 g	vinaigre balsamique de Modène
10 g	huile d'olive
	feuilles de basilic
	oignons, pelés, hachés
	ail, pelé, haché
	poivre du moulin

Préparation

- Couper les tomates et la mozzarella en tranches, dresser sur l'assiette et assaisonner avec du sel et du poivre du moulin
- Mélanger le vinaigre balsamique, les oignons, l'ail, l'huile d'olive, le sel et le poivre

Dressage

- Arroser de quelques gouttes de sauce
- Décorer avec les feuilles de basilic entières et les garnitures à disposition

Préparation de mets

› Choix de canapés (asperges, œufs, jambon, saumon)

(mettre en forme, garnir, dresser)

Couper

- Le pain anglais en tranches en fonction de la forme voulue
- Disposer les tranches sur une assiette

Canapés

- Beurrer le pain anglais
- Choisir les garnitures (asperges, œufs, jambon, etc.)

Dressage

- Choisir un plat de service approprié
- Dresser les canapés
- Décorer avec les garnitures à disposition

Préparation de mets

› Sandwiches au jambon, salami, fromage, etc.

(préparer, garnir, dresser)

Couper

- Les tranches de pain nécessaires
- Disposer les tranches sur une assiette

Tranches de pain

- Tartiner les tranches de pain de : moutarde, beure ou crème à tartiner
- Choisir la garniture (jambon, salami, fromage, etc.)

Dressage

- Choisir un plat de service approprié
- Dresser les sandwiches
- Décorer avec les garnitures à disposition

Préparation de mets

› Dips aux deux sauces (calypso, curry, banane, etc.)

(dresser, décorer et préparer les sauces)

Dips de légumes

- Vous avez cinq légumes à disposition pour vos dips
- Vous n'avez le droit toutefois de n'en utiliser **que trois**

Préparation d'une sauce cocktail

- Dans un saladier, mélanger le raifort râpé avec le jus d'un demi-citron
- Ajouter de la mayonnaise, du ketchup et du séré maigre
- Assaisonner avec du paprika, du tabasco, du sel et du poivre blanc du moulin
- Selon le goût, rajouter un peu de cognac

Préparation d'une sauce tomate

- Bien mélanger les petits dés de tomates et le persil haché
- Ajouter de la mayonnaise
- Ajouter du yoghurt nature et bien mélanger
- Ajouter deux gouttes de jus de citron
- Assaisonner avec du sel et du poivre blanc du moulin
- Bien mélanger

Dressage

- Choisir un plat de service approprié
- Dresser les dips, dresser les deux sauces séparément
- Décorer avec les garnitures à disposition