

Pastèque en cubes



1

Couper les extrémités de la pastèque pour assurer une bonne assise au fruit lors de la découpe.



2

Positionner la pastèque dans le sens de la longueur et couper en deux moitiés.



3

Prendre la moitié de la pastèque et couper à nouveau en deux en mettant la chair du fruit contre la planche à découper. Faire de même avec l'autre moitié.



4

Faire des tranches selon l'épaisseur désirée, en mettant la chair du fruit contre la planche à découper. Ôter la peau de la pastèque puis couper la chair en forme de bâtonnet selon l'épaisseur désiré.



5

Après obtention des bâtonnets couper en deux pour réaliser des cubes.

Pizza pastèque



Couper les extrémités de la pastèque pour assurer une bonne assise au fruit lors de la découpe.



Positionner la pastèque dans le sens de la longueur et couper en deux moitiés.



Prendre la moitié de la pastèque et couper à nouveau en deux en mettant la chair du fruit contre la planche à découper. Faire de même avec l'autre moitié.



Faire des tranches selon l'épaisseur désirée, en mettant la chair du fruit contre la planche à découper.

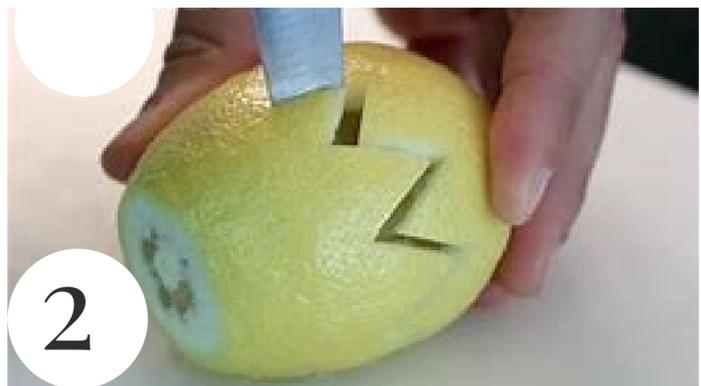


Ajouter des lamelles de concombre, des tomates cerises, des olives noirs à la grecques et des feuilles de menthe

Citron en dents de loup



Couper avec un couteau d'office, les deux extrémités du citron pour avoir une bonne assise.



Poser le citron sur la planche à découper pour faire des dents de loup au centre du fruit. Continuer cette étape jusqu'à ce que le fruit se détache seul.

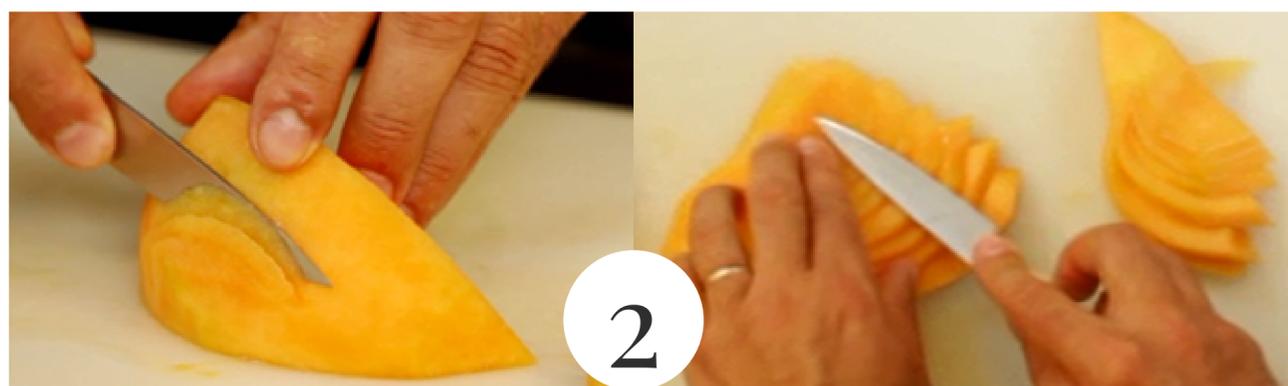


Belle décoration du citron en dents de loup pour une belle présentation.

Présentation du melon



Éplucher le melon à vif à l'aide d'un couteau d'office :
d'abord les extrémités puis la peau



Après avoir coupé des morceaux
taillez les en tranches et/ou en
éventails



en billes



en corolles



en gandoles

Billes de concombre



Couper chaque extrémité du concombre.



Tailler le concombre avec un couteau d'office en tronçons d'environ 5 cm (si le concombre est plus long, possibilité de couper en 3 à 4 tronçons).

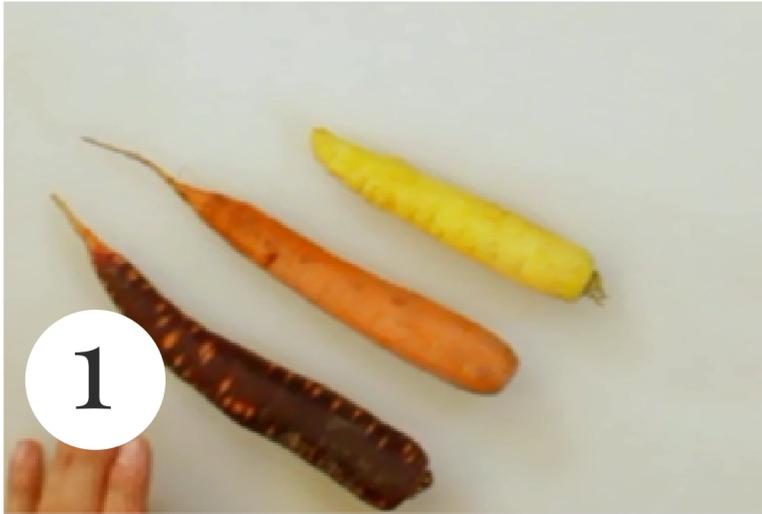


A l'aide d'une cuillère parisienne (à bille), évider le concombre en prenant soin de ne pas percer le fond (de façon à pouvoir le garnir d'une préparation). Former de belles billes pour une décoration originale avec le concombre.



Pour une décoration originale avec le concombre et bien d'autres fruits et légumes.

Carotte en batonnêt



Il existe différentes variétés de carottes: couper les extrémités à l'aide d'un couteau éminceur



Avec ce même couteau, faites des lamelles dans la largeur de la carotte



Tailler les morceaux de carottes obtenus en batonnets



Présentation sous forme de paniers

Tagliatelles de concombres



Couper chaque extrémité du concombre.



Éplucher partiellement ou entièrement le concombre puis rincer



Utiliser le rasoir à légumes pour faire des tagliatelles plus ou moins larges



Cette action peut être répétée avec d'autre légume tel que la courgette ou la carotte. Vous aurez donc un plat de légumes haut en couleurs!

Ananas frite



Trancher les 2 extrémités avec un couteau d'apoint.



Retirer la peau.



Extraire les yeux de l'ananas de 2 façons:

- Faire des lignes diagonales à l'aide d'un couteau d'office
- Ou, faire des trous avec la pointe d'un économe/ couteau d'office



Trancher en rondelles épaisses



Découper sous forme de frites.