Fiche technique découpage de fruits et légumes

L' ananas

L'ananas peut être découpé de plusieurs façons et devenir un véritable objet de décoration. Une fois mangé, les feuilles peuvent encore servir à réaliser des palmiers décoratifs.

S.Beldio

Matériel :

- *1 couteau d' office bien aiguisé*
- *1 éminceur bien aiguisé*

Produit :

- *1 ananas de belle taille mûr*

Préalable : tailler ou retirer éventuellement certaines feuilles.

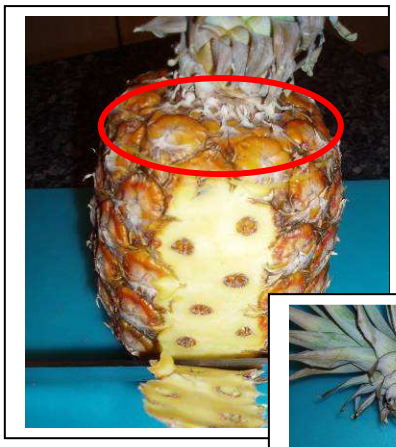
S.Beldio

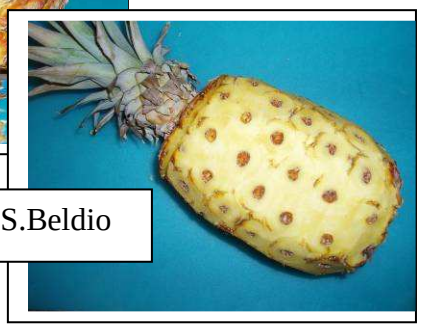
Conservation : dans le cas de découpe ou la chair est à l'air (découpe en quartier, en spirale par exemple) filmer l'ananas et conserver au réfrigérateur. Dans le cas d'un ananas en piston, la peau de l'ananas permettra la conservation.

Fiche et photos : Sandrine Beldio

Ananas en spirale

Etape 1 : peler l'ananas



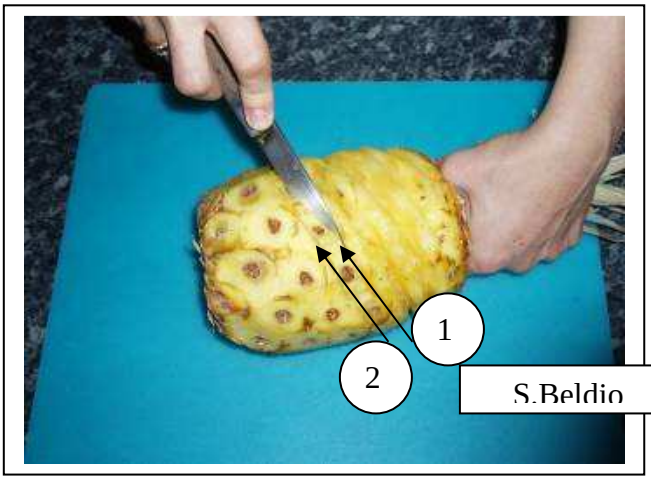


S.Beldio

A l'aide d'un couteau éminceur sur une planche

- pré découper en réalisant une entaille sur le haut de l'ananas 3CM en dessous des feuilles, tout autour de l'ananas
- peler l'ananas (de haut en bas) à partir de l'entaille en restant au plus près de la chaire et en conservant absolument les yeux.

Etape 2 : réaliser les spirales

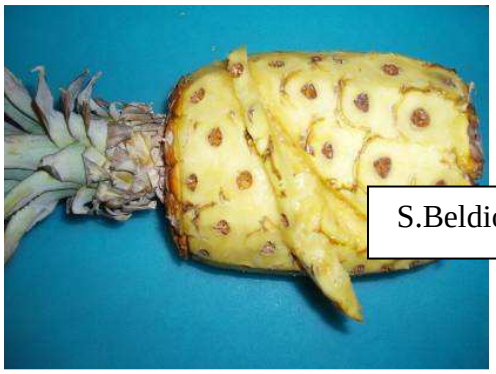


S.Beldio

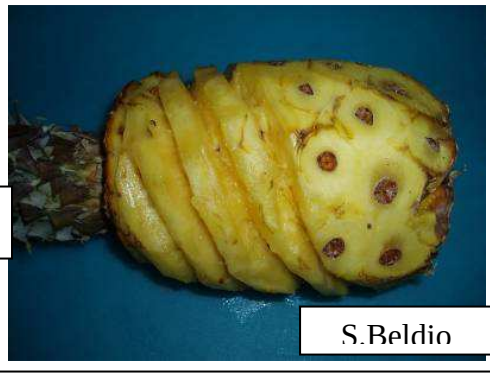
A l'aide d'un couteau d'office

- découper en biais (en creusant légèrement) le long de la première série d'yeux depuis le haut de l'ananas et suivre une ligne en spirale jusqu'à atteindre le bas de l'ananas
- découper de la même façon de l'autre côté des yeux afin de créer des rainures et retirer la bande d'ananas ainsi formée
- répéter le découpage autant de fois que nécessaire
- pour un découpage réussi les spirales doivent faire le tour de l'ananas

S.Beldio



S.Beldio



S.Beldio

Fiche et photos : Sandrine Beldio