

## Fiche technique découpage de fruits et légumes

### Ananas tutti frutti

*L'ananas sert de support à une présentation de fruits frais à choisir selon la saison en variant les formes et les couleurs.*



#### **Matériel :**

- 1 couteau d'office bien aiguisé
- 1 paire de ciseaux
- 1 paquet de piques en bois
- des cure-dents

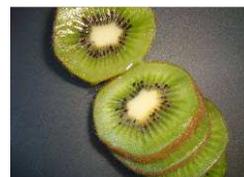
#### **Produit :**

- 1 ananas mûr de taille adaptée au volume de la pièce souhaitée

#### **Préalable :**

- ❖ Ananas : tailler ou retirer éventuellement certaines feuilles de l'ananas. Laver les feuilles de l'ananas.
- ❖ Cerises : laver avec la queue, ne pas dénoyauter, équeuter une partie uniquement
- ❖ Bananes : nettoyer la peau
  - couper en rondelles suffisamment épaisses pour les piquer
- ❖ Raisins noirs et blancs : laver les grappes et détacher les grains
- ❖ Kiwis : couper en rondelles épaisses

S. Beldio



**Conservation :** suivant les fruits choisis, à consommer rapidement (la banane à tendance à noircir et le kiwi à sécher), à consommer plus tard dans le cas de fruits plus résistants (raisins, fraises, cerises, ananas, etc.)

## Etape 1 : stabiliser l' ananas

A l' aide d' un couteau éminceur sur une planche  
- réaliser éventuellement une petite assise pour que  
l' ananas soit bien stable

## Etape 2 : réaliser la tête

A l' aide d' un couteau d' office

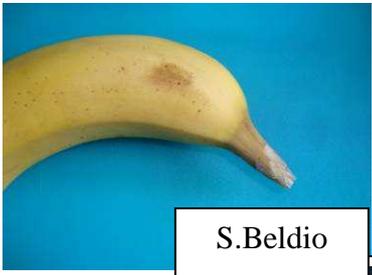
- tailler l' extrémité de la banane en pointe  
pour réaliser le bec

A l' aide de 2 piques à brochette

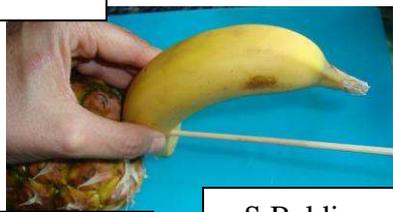
- positionner la banane  
- piquer la banane de chaque côté puis dans  
l' ananas pour bien la maintenir

A l' aide de 2 cure dent

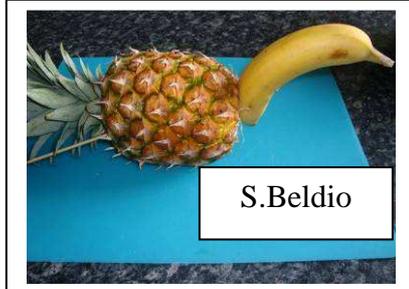
- piquer une cerise dans chaque cure dent  
- piquer de part et d' autres de la banane  
pour former les yeux



S.Beldio



S.Beldio



S.Beldio

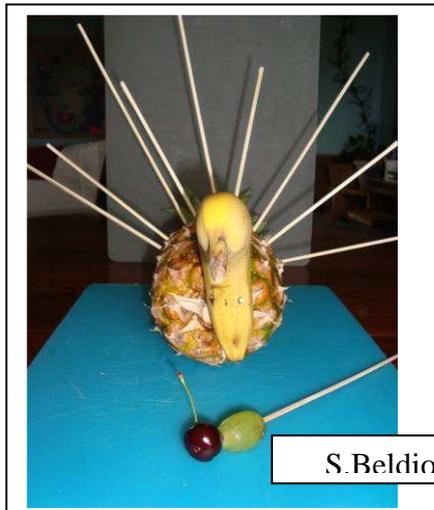


## Etape 3 : réaliser la parure

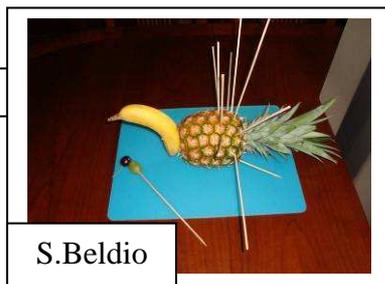
A l' aide de piques

- utiliser des piques de 30 cm puis de 20 cm  
puis de 10cm

- installer les piques non garnies en deux ou  
trois lignes successives selon la grosseur de  
l' ananas : la dimension des piques diminuera  
en s' approchant de la tête

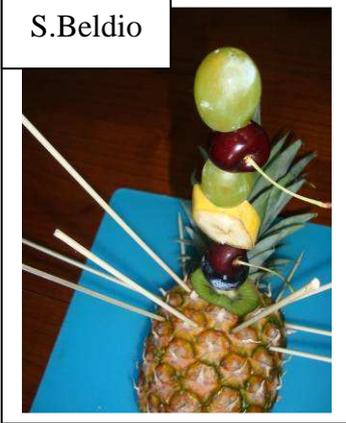


S. Beldio



S.Beldio

S.Beldio



### Préparer les brochettes

- piquer les fruits découpés et former des brochettes en variant les formes et les couleurs

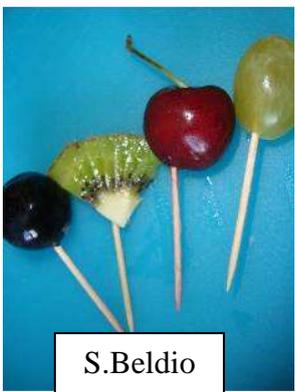
### Installer les brochettes

- piquer les brochettes dans l' ananas aux différents endroits repérés

## Étape 4 : garnir le cou

- Préparer des minis brochettes sur des cure-dents en variant les couleurs

- piquer tout autour du cou pour garnir la partie de l' ananas encore visible



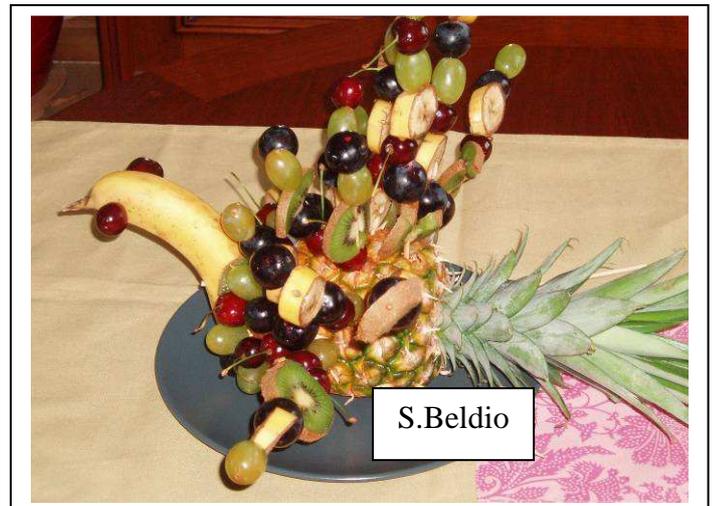
S.Beldio



S.Beldio



S.Beldio



S.Beldio