

## Fiche technique découpage de fruits et légumes

### L'oignon

*L'oignon peut s'avérer difficile à travailler car fragile. La technique n'est pas compliquée mais demande de l'attention.*



S.Beldio

#### **Matériel :**

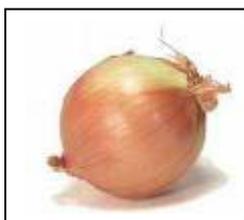
- 1 couteau d'office bien aiguisé

#### **Produits :**

- 1 oignon de taille moyenne, plutôt rond, encore ferme, blanc ou rouge

## Fleur en oignon

### Etape 1 : peler l'oignon



A l'aide d'un couteau d'office

- peler l'oignon en retirant toutes les couches brunes

### Etape 2 : former les pétales



A l'aide d'un couteau d'office

- couper l'oignon en 8 ou 10 quartiers en stoppant toutes les coupes à 4 cm de la base environ pour éviter que les pétales ne deviennent trop fragiles
- travailler de façon parfaitement régulière dans les coupes

### Etape 3: faire tremper l'oignon

A l'aide d'un bol rempli d'eau et de glace  
- mettre la fleur dans le bol, pétales vers le haut et faire tremper pendant 2 heures environ

### Etape 4 : utiliser la fleur



- sortir la fleur délicatement en la glissant dans la main
- attention elle est désormais plutôt fragile et doit subir peu de manipulations