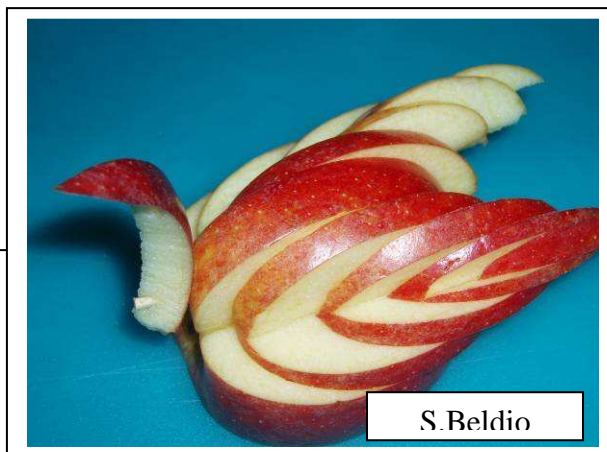


Fiche technique découpage de fruits et légumes

La pomme

La pomme permet de nombreux découpages mais est un fruit assez fragile. La richesse de ses variétés permet de varier les couleurs, les formes pour un même découpage.



Matériel :

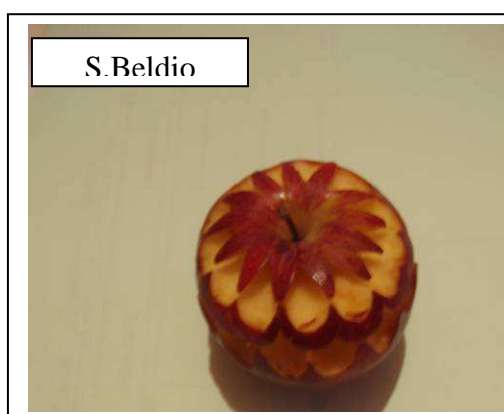
- 1 couteau d'office bien aiguisé

Produit :

- 1 pomme à la peau régulière, sans défaut

Préalable : *laver soigneusement la pomme avant utilisation*

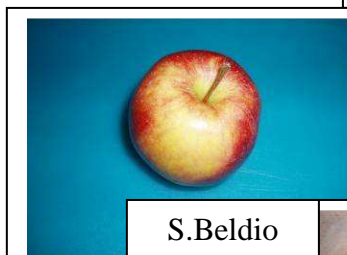
S.Beldio



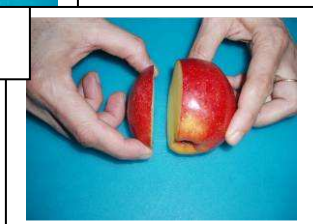
Conservation : *la chair est fragile et au contact de l'air peut brunir rapidement. Passer une tranche de citron sur toute la chair ralentit le phénomène d'oxydation.*

Le cygne

Etape 1 : former l' assise



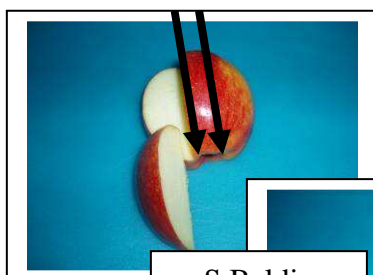
S.Beldio



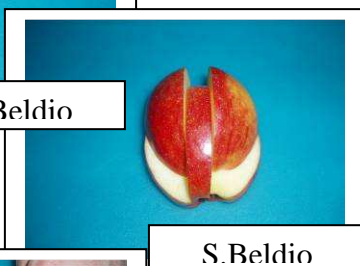
A l' aide d' un couteau d' office

- retirer la queue de la pomme
- couper un morceau de pomme (en dessous de la queue) pour former une bonne assise
- conserver le morceau découpé pour former la tête

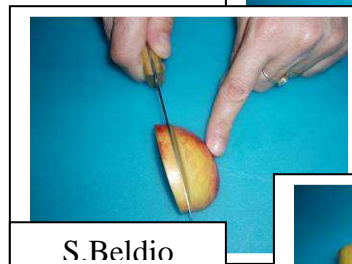
Etape 2 : réaliser les ailes



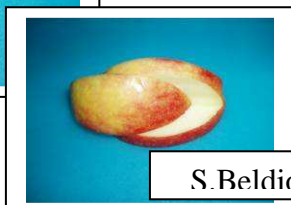
S.Beldio



S.Beldio



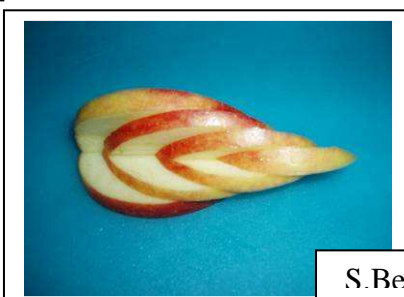
S.Beldio



S.Beldio

A l' aide d' un couteau d' office

- trancher sur le dessus de la pomme deux tranches verticales en stoppant à 2 cm du bord inférieur
- de part et d' autre de la pomme, à 2 cm du bord inférieur, découper une tranche horizontale qui doit permettre aux deux morceaux de pomme de se détacher
- sur chaque morceau d' ailes répéter la même technique autant de fois que le permet l' épaisseur de l' aile
- Décaler chaque morceau obtenu afin de former les ailes

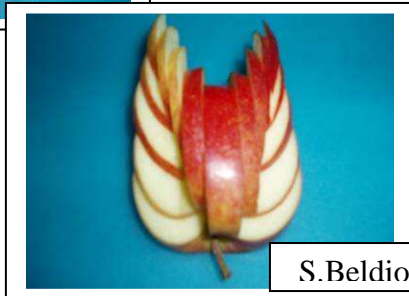


S.Beldio

Etape 3 : mettre en forme le corps



S.Beldio

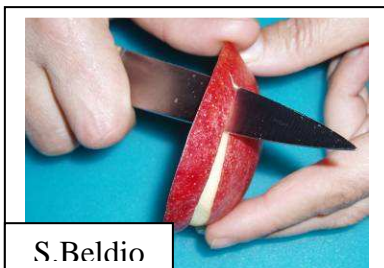


S.Beldio

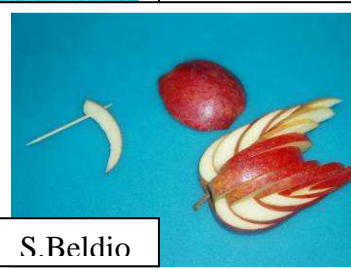
A l' aide d' un couteau d' office

- Replacer les deux ailes sur le corps du cygne

Etape 4 : réaliser la tête



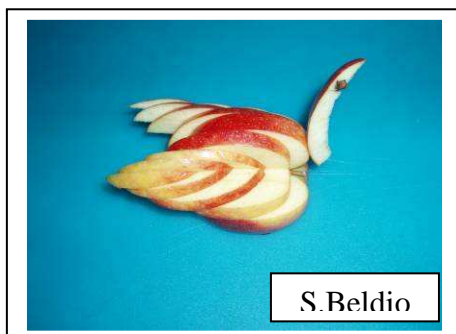
S.Beldio



S.Beldio

A l' aide d' un couteau d' office

- Prendre le morceau obtenu pour former l' assise
- Découper une tranche de forme courbe
- Avec un cure dent, piquer la tête sur le corps
- Eventuellement piquer deux petits clous de girofle pour former les yeux.



S.Beldio



S.Beldio