

## Fiche technique découpage de fruits et légumes

### La rose en tomate

*La tomate doit être choisie encore un peu ferme pour ce découpage et la peau en parfait état. Après le prélèvement de la peau, la chair peut être utilisée dans une salade ou une sauce.*



S.Beldio

#### **Matériel :**

- 1 couteau d'office bien aiguisé

#### **Produit :**

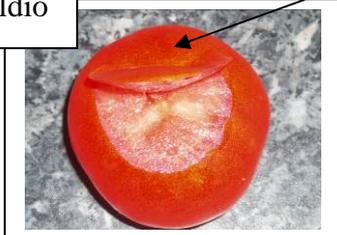
- 1 tomate ronde de petite taille à taille moyenne

Préalable : laver la tomate pour être en contact éventuellement avec un mets

### Etape 1 : réaliser la base



S.Beldio



#### A l'aide d'un couteau d'office

- découper un cercle quasi complet sur le dessous de la tomate
- veiller à laisser une partie encore accrochée à la tomate

## Etape 2 : découper le pétale



S.Beldio



S.Beldio

### A l'aide d'un couteau d'office

- glisser le couteau dans la partie tranchée et découper la peau en faisant tourner la tomate dans votre main
- veiller à ce que la peau soit taillée au plus près de la chair : plus la coupe sera fine plus la fleur sera facile à réaliser ensuite
- si le pétale se casse, garder le et recommencer à tailler un nouveau pétale à partir de l'endroit où il s'est cassé

## Etape 3: faire prendre forme à la fleur



### A l'aide du couteau d'office

- appuyer légèrement avec le couteau d'office sur le pétale, côté chair, suffisamment pour le maintenir
- enrouler délicatement le pétale sur lui-même
- faites le reposer sur la base
- stocker au frais avant une utilisation rapide (dans la journée ou le lendemain maximum).

