

## Fiche technique découpage de fruits et légumes

### Le citron

*Le citron est un élément de décoration mais aussi un excellent agrume d'accompagnement.*



S.Beldio

#### **Matériel :**

- 1 couteau d'office bien aiguisé
- 1 canneleur

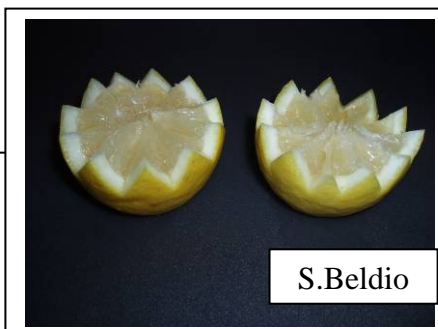
#### **Produits :**

- Deux citrons fermes et à la peau régulière et sans défaut

**Préalable :** Utiliser des citrons non traités dans le cas de décoration en contact avec les mets ou traités mais parfaitement lavés sur plat.



S.Beldio

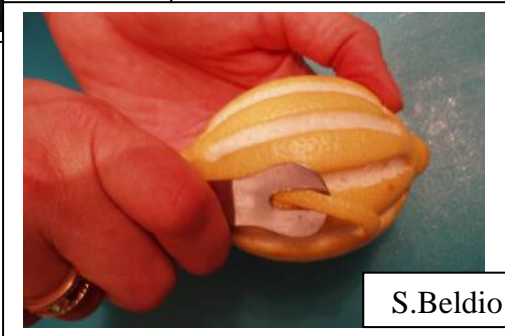


S.Beldio

**Conservation des citrons :** après avoir réalisé les citrons, les filmer et les mettre au réfrigérateur.  
Ne pas stocker sans film car les citrons absorbent les odeurs et ils ne seraient plus consommables.

### Le citron cannelé

## Etape 1 : réaliser les cannelures

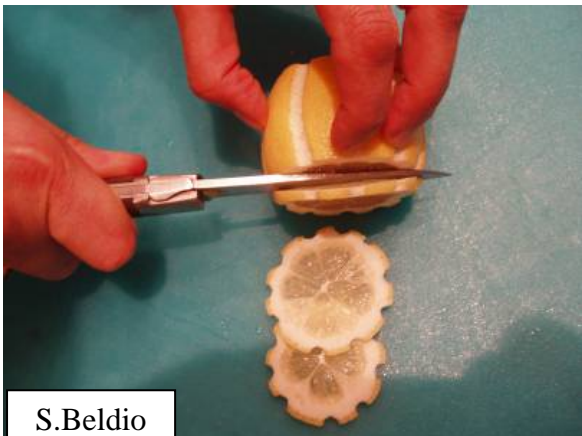


S.Beldio

A l'aide d'un caneneur

- caneler le citron de façon régulière
- espacer les cannelures à la convenance suivant le résultat souhaité.

## Etape 2 : réaliser les rondelles



S.Beldio

A l'aide du couteau d'office

- trancher des rondelles peu épaisses pour décorer un plat
- trancher des rondelles plus épaisses pour décorer des verres par exemple



S.Beldio