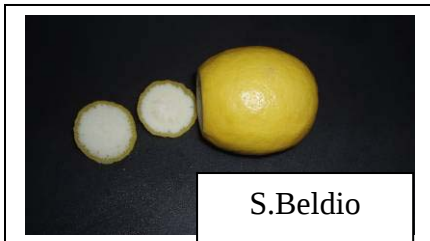


Le citron historié ou en dents de loup

Deux appellations pour ce citron à utiliser en accompagnement d'un plat de poisson : prévoir ½ citron par personne.

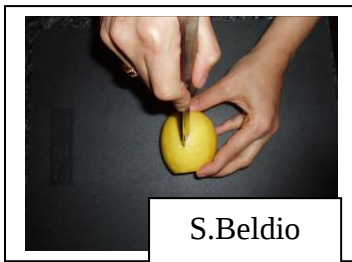
Etape 1 : préparer le citron



A l'aide du couteau d'office

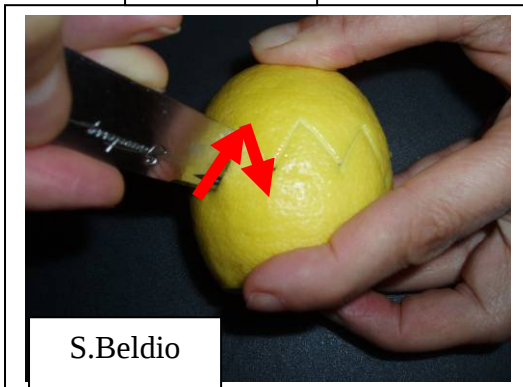
- réaliser une entame de chaque côté du citron pour obtenir une surface plate

Etape 2 : réaliser les dents de loup



A l'aide du couteau d'office

- enfoncer la pointe du couteau au milieu du citron, de façon oblique, pour réaliser la première partie de la dent
- la pointe du couteau doit atteindre le centre du citron
- puis enfoncer de nouveau le couteau pour réaliser la deuxième partie
- recommencer l'opération sur tout le pourtour du citron



Etape 3: séparer les deux parties



- saisir les deux parties dans les mains et tirer délicatement
- si nécessaire, en cas de résistance, glisser le couteau pour trancher la chair