

Fiche technique découpage de fruits et légumes

Le poireau (1)

Le poireau est très économique car toutes les parties sont utilisables. De plus sa conservation est assez facile et les décorations réalisées peuvent servir à plusieurs reprises



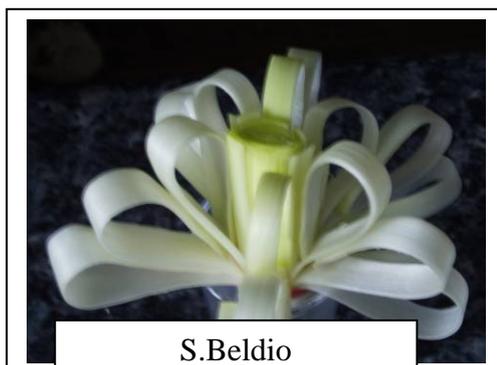
S.Beldio

Matériel :

- 1 couteau d'office bien aiguisé
- 1 paire de ciseaux
- 1 récipient avec de l'eau

Produits :

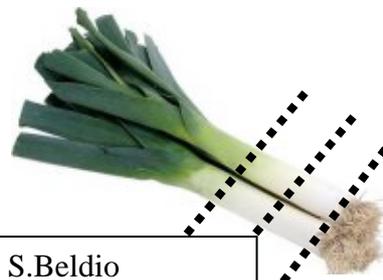
- 1 poireau de taille moyenne avec un pied bien droit et des feuilles bien vertes
- 1 oignon



S.Beldio

Préalable : pour réaliser 3 pièces de décoration : le palmier, une fleur de lys et une fleur plus simple.

- trancher le poireau en 3 parties :
- une partie blanche de 15 à 20 cm
- une partie de blanche de 5 cm
- une troisième partie avec blanc et feuilles



S.Beldio

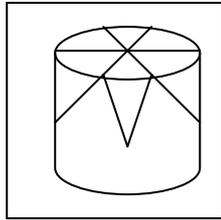
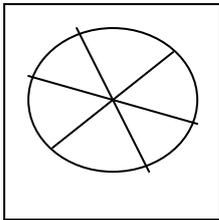
Fleur de poireau

Etape 1 : solidifier la base

A l'aide d'une ficelle

- ficeler la base du tronçon de poireau et serrer solidement

Etape 2 : former les pétales



A l'aide d'un couteau d'office

- marquer très légèrement sur le dessus du tronçon les 6 quartiers
- découper en biseau 6 parties à environ la moitié du tronçon

Etape 3: faire tremper la fleur

A l'aide d'un bol rempli d'eau et de glace

- mettre la fleur dans le bol, pétales vers le bas et faire tremper pendant 2 heures

Etape 4 : faire prendre forme à la fleur



S.Beldio

- sortir la fleur et écarter délicatement les pétales avec la main.

S. Beldio