

Fiche technique découpage de fruits et légumes

Le radis

Le radis peut être de forme ronde ou ovale. Il peut se préparer plusieurs jours à l'avance pour une utilisation de décoration mais doit être préparé dans la journée pour une consommation à table.



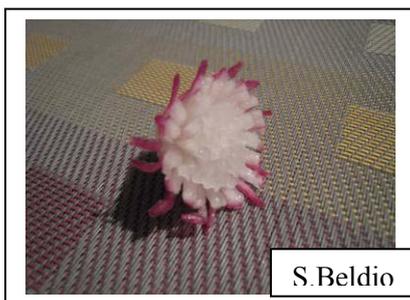
Matériel :

- 1 couteau d'office bien aiguisé
- Des burins de petite taille

Produit :

- Des radis fermes et de forme ovale

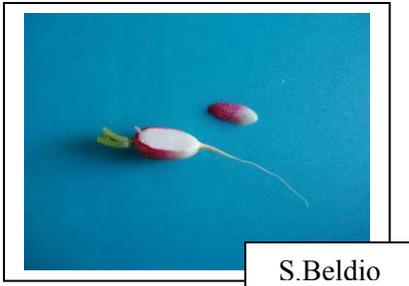
Préalable : couper les fanes en gardant un peu de vert et laver les radis soigneusement



Conservations des radis : après avoir réalisé les radis, les mettre dans un récipient rempli d'eau fraîche et les stocker au réfrigérateur .tous les jours, changer l'eau.
Attention une fois stockés dans l'eau, les radis ne sont plus consommables.

La souris

Etape 1 : réaliser l'assise de la souris



S.Beldio

A l'aide d'un couteau d'office

- trancher une partie fine sous le radis pour que la souris ait une bonne assise
- conserver le morceau obtenu

Etape 2 : réaliser les oreilles



S.Beldio



S.Beldio



S.Beldio

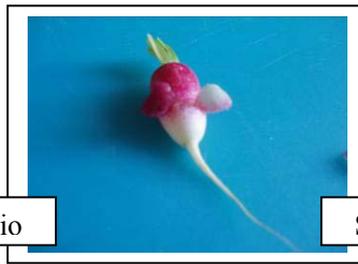
A l'aide du couteau d'office

- prendre la partie préalablement découpée et prélever les deux extrémités : les oreilles sont prêtes
- de chaque côté du radis creuser deux fentes suffisamment pour maintenir les oreilles

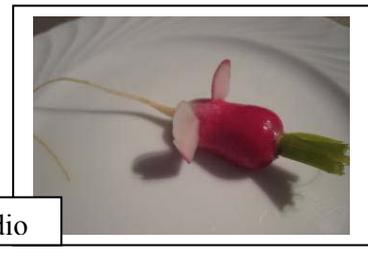
- Pour consommer à l'apéritif, sur un buffet vous pouvez installer les souris dans les trous d'un morceau de gruyère plus ou moins important selon le nombre de convives



S.Beldio



S.Beldio



S. Beldio