

Cuisine

Difficulté :



Durée : 30 min.



« PETITS PANIERS FRUITÉS »



« PETITS
PANIERS
FRUITÉS »



Matériel nécessaire :

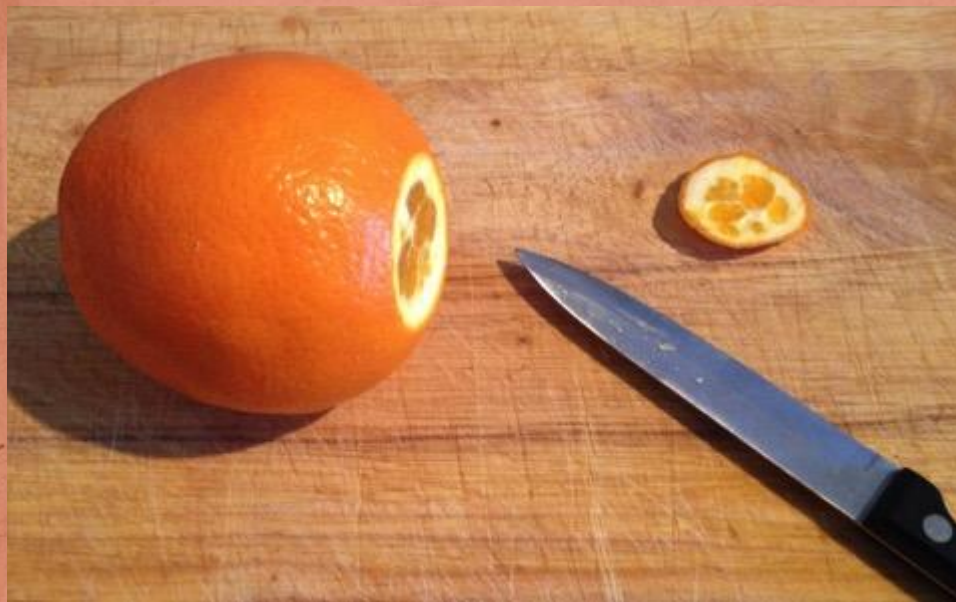


- Une ou plusieurs grosses oranges
- Un couteau droit
- Un couteau recourbé (facultatif)
- Une planche à découper
- Des cure-dents

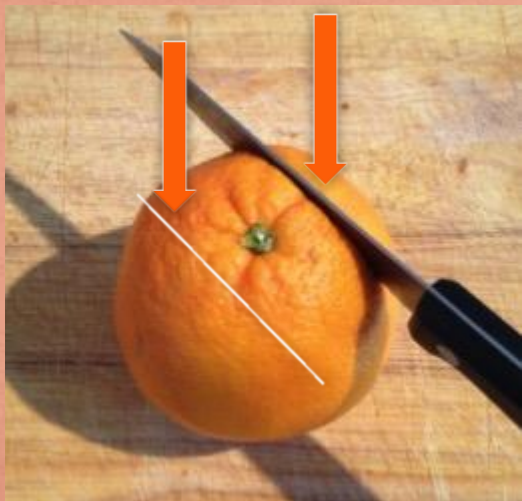


... c'est à toi de jouer ...

1



Pour commencer, coupe un peu la base de l'orange pour qu'elle tienne bien à plat.



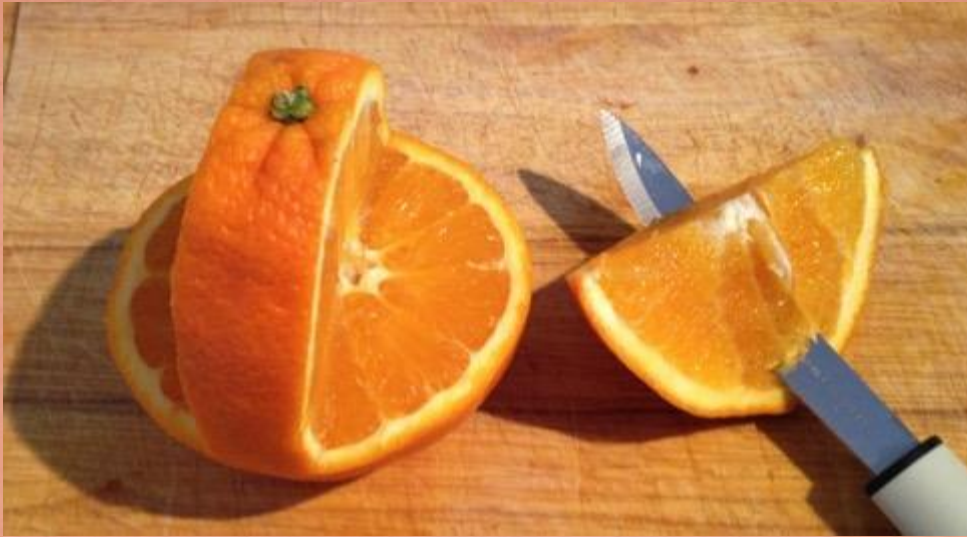
Puis fais 2 entailles verticales sans aller plus bas que le milieu de l'orange.



Fais maintenant 2 entailles horizontales l'une en face de l'autre.



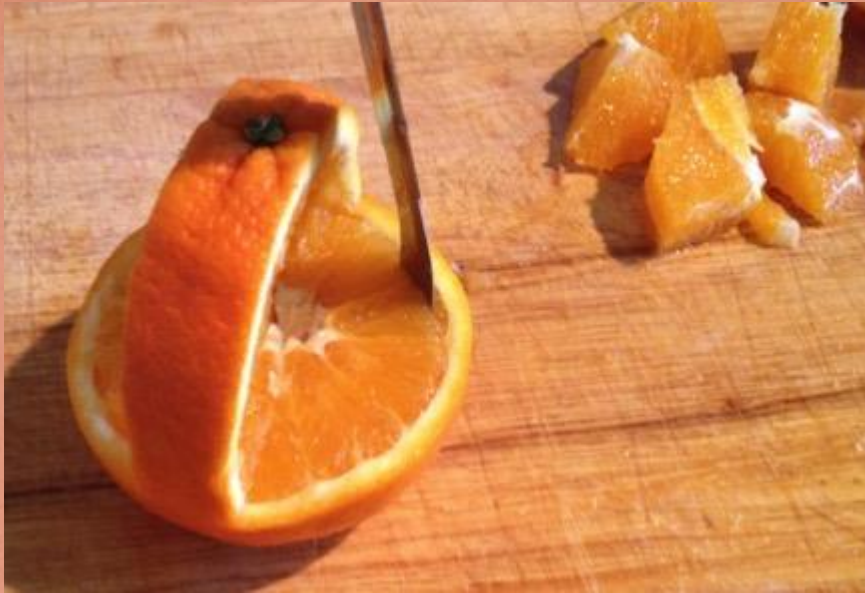
Tu obtiens alors 2 « quartiers » d'orange. Sur la photo, le 2^e quartier n'est pas encore coupé.



Évide les quartiers et coupe chaque morceau de chair d'orange en deux.



Découpe l'intérieur de l'anse du panier et coupe à nouveau la chair en 2 morceaux.



Il faut maintenant couper et vider ton petit panier. Si tu as un couteau recourbé, c'est le moment de l'utiliser ! Tu peux aussi utiliser un simple couteau de cuisine.



Enlève bien toute la chair de l'orange sans percer la peau. Coupe-la aussi en morceaux.



Dispose à présent tous les morceaux d'orange dans le petit panier, pique quelques cure-dents et voilà ton panier fruité terminé ! Tu peux en faire plusieurs et les mettre sur la table pour faire une jolie décoration ou simplement préparer un bon dessert à toute ta famille !!