

L'art de décorer vos plats



Petits fagots



■ Détaillez de jeunes carottes en fins bâtonnets. Plongez-les dans de l'eau bouillante salée 30 secondes. Procédez de même avec du céleri.



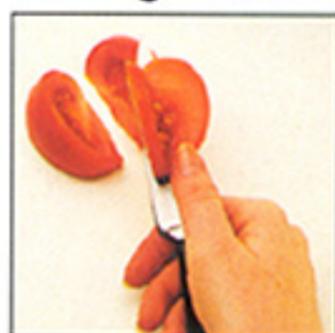
■ Rassemblez ces bâtonnets en fagots et liez-les avec un brin de ciboulette. À disposer autour d'un plat de viande.



Tomate déguisée en fleur



■ Posez une tomate coupée en deux sur la tranche. Au milieu faites deux petites incisions en V, à 45°, ôtez le morceau.



■ Découpez des morceaux en V de plus en plus grands selon le même angle, jusqu'à obtenir 2 morceaux séparés.



■ Emboîtez toutes les coupes en les décalant. Très joli autour d'un chaud-froid de volaille ou d'un poisson en gelée.

Roseaux de concomre

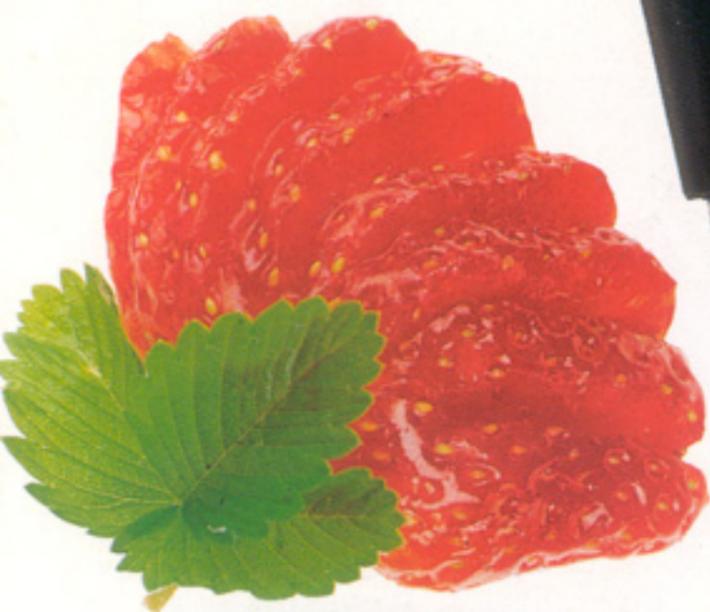


■ Coupez un tronçon de concombre de 5 cm de long, divisez-le en deux dans la longueur. Posez ce demi-tronçon à plat et taillez des lamelles dans la largeur sans aller jusqu'à l'autre extrémité.

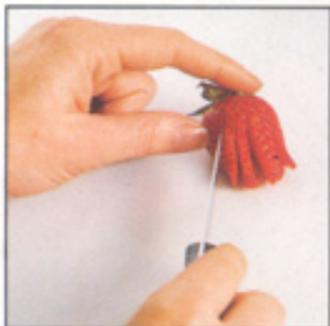


■ Recourbez 1 lamelle sur 2 avec le doigt. Mettez le concombre un petit moment dans de l'eau glacée. Egouttez-le et disposez-le sur un plat de viande ou poisson froid.





Eventail de fraises



■ Dans une grosse fraise, pratiquez cinq ou six incisions verticales, en vous arrêtant à environ 1 cm de la queue.



■ Du plat du couteau, étalez la fraise, ôtez ensuite la queue et remplacez-la par quelques petites feuilles de menthe.



Pinceau à dorer : on l'utilise pour étaler du beurre ou du chocolat fondu.



Corbeille de fruits en caramel



■ Recouvrez une louche de papier aluminium, graissez en passant un pinceau trempé dans du beurre fondu, pour faciliter le démoulage.



■ Préparez un caramel, trempez-y une cuillère, laissez couler des fils de caramel sur la louche pour la recouvrir entièrement d'entrelacs serrés.



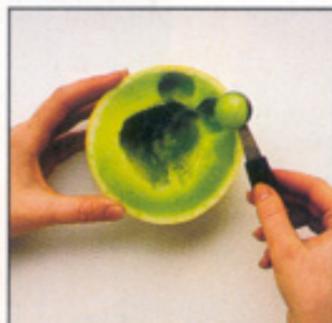
■ Laissez refroidir, décollez la corbeille, garnissez de glace ou de chantilly et de fruits. Pour une corbeille plus grande, utilisez un compotier.



Billes de melon en corolle



■ Avec une pièce de monnaie, dessinez des arcs de cercle autour d'un petit melon, aux 2/3 de sa hauteur. Découpez une calotte selon ce tracé. Otez les pépins.



■ A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, prélevez quelques billes dans un melon vert et disposez-les dans la partie évidée du fruit. Décorez d'une framboise.

La cuillère à pomme parisienne creuse des boules dans le concombre, les pommes de terre, etc.



Décor au pochoir



Dentelle

Posez un napperon de papier ou de tissu ajouré sur un gâteau. A l'aide d'une passoire, saupoudrez de sucre glace (ci-dessus) ou de cacao (ci-contre) puis enlevez délicatement le napperon.



Croisillons

Coupez quelques bandes de papier de largeur identique, croisez-les en diagonale selon le dessin voulu, puis saupoudrez de cacao ou de sucre glace, ôtez les bandes une à une avec soin.



Feuillage

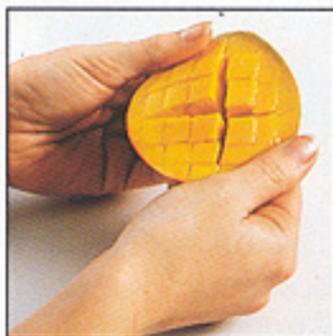
Choisissez une feuille très découpée, centrez-la, saupoudrez de cacao ou bien de sucre glace, retirez le pochoir. Vous pouvez également utiliser de petites feuilles disposées en guirlande.



Hérisson de mangue



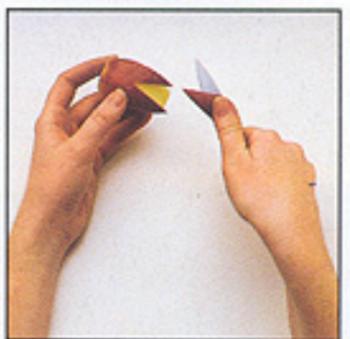
■ Coupez une mangue en deux moitiés, de part et d'autre du noyau. Sur chaque moitié tracez des lignes diagonales dans l'épaisseur de la pulpe.



■ Tenez les bords et appuyez sur l'écorce, sous la demi-mangue comme pour la retourner. Présentez avec de la menthe et du citron.



Ailes de pomme



■ Découpez une fente en triangle à l'extrémité d'un quartier de pomme. Citronnez pour que la chair ne noircisse pas.



■ Glissez délicatement le couteau à 1 cm sous la peau sans aller jusqu'au bout pour ne pas détacher le morceau.



■ De part et d'autre de la fente en triangle, pratiquez deux découpes en losange dans la peau. Retirez les morceaux. Arrosez de jus de citron.



Couteau éminceur : pour obtenir des copeaux de gouda, de parmesan ou même de chocolat.

Copeaux de chocolat



■ Faites fondre du chocolat puis étalez-le sur un marbre, aplanissez à la spatule. Laissez refroidir mais non durcir.



■ A l'aide d'un couteau éminceur ou d'une spatule, raclez de fines lamelles, elles s'enroulent d'elles-mêmes.



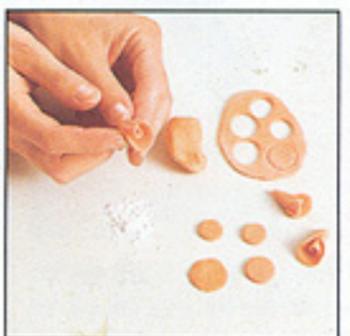
Rose et feuilles à croquer



■ Cassez 200 g de chocolat en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec 2 cuil. à soupe de crème fraîche et faites fondre au bain-marie.



■ Détachez des feuilles de rose (gardez la tige) et badigeonnez-les de chocolat avec un pinceau. Laissez sécher, puis décollez les feuilles.



■ Étalez un peu de pâte d'amande rose, découpez des cercles, enroulez-les en pétales. Posez la tige à la base et décorez avec les feuilles.

Rosace de crème



■ Dans le fond d'une assiette, versez un coulis de fruit ou de chocolat. Remplissez une poche à douille munie d'un embout très fin avec un peu de crème fraîche puis tracez trois cercles concentriques sur le coulis.



■ Avec la pointe d'un couteau, faites des traits, à intervalles réguliers, du bord de l'assiette vers le centre et du centre vers le bord en alternance. Pour les crèmes, les soupes et les sauces sucrées ou salées.



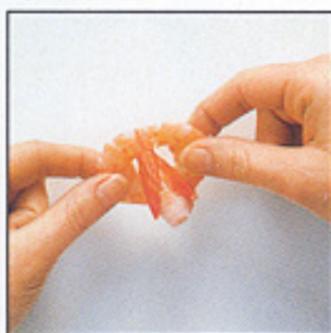
Crevette métamorphosée en papillon



■ Décortiquez une grosse crevette en laissant l'extrémité de sa queue, puis retirez le boyau noir.



■ Incisez le corps par le milieu, en veillant à ce que chaque extrémité demeure attachée.



■ Ecartez les deux moitiés de la crevette et posez-la sur un plat de poisson froid ou chaud.

Couteau zesteur : pour prélever de fines lanières de zeste en une seule fois sur les agrumes.



Le couteau cannelé dessine des stries régulières en donnant de belles lanières de zeste.



Fleurs de carotte



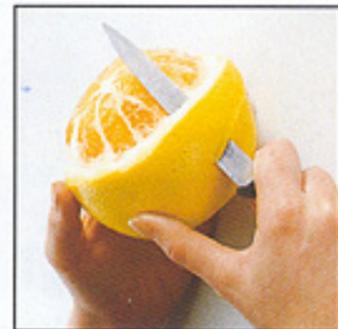
■ Epluchez une carotte, faites quatre fines coupes dans le sens de la longueur, puis détaillez la carotte en rondelles. Disposez quelques œufs de lumps au centre de chacune des rondelles.



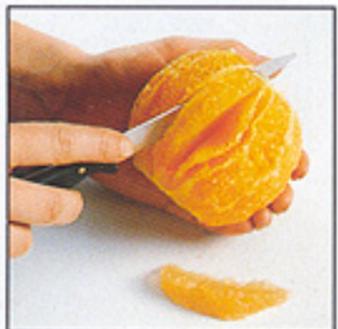
■ Faites des tiges avec des brins de ciboulette et disposez, de part et d'autre, des feuilles découpées en losange dans une lanière de peau de concombre. Pour décorer une terrine ou bien un chaud-froid de volaille.



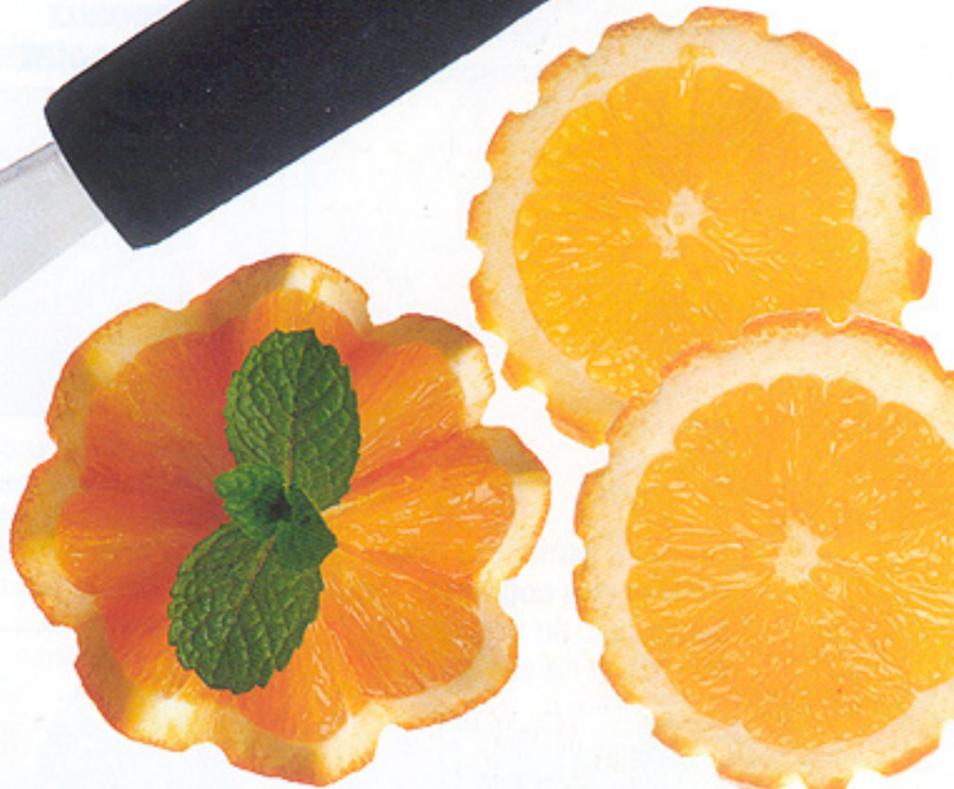
Pamplemousses soleils



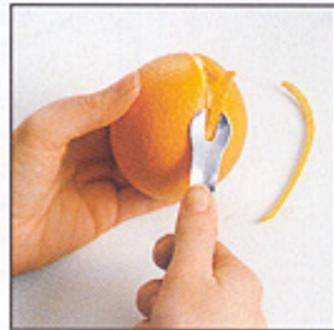
■ A l'aide d'un couteau à lame fine et bien aiguisée, pelez des pamplemousses roses et jaunes à vif, il ne doit rester aucune peau blanche.



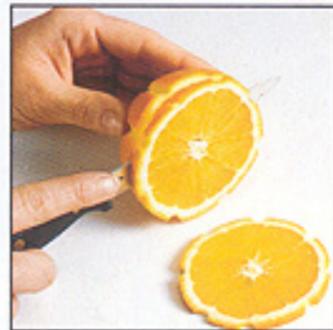
■ Prélevez les quartiers puis disposez-les en rosace en alternant les couleurs. Marquez le centre avec deux ou trois feuilles de menthe.



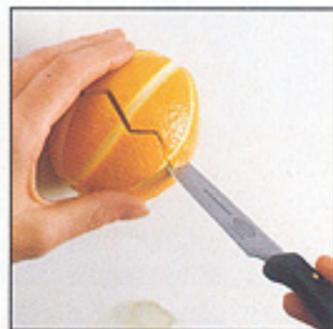
Agrumes crantés ou cannelés



■ Avec le couteau spécial, cannelé une orange ou un citron en forme de fuseaux horaires, tous les centimètres.



■ Coupez l'agrumes en tranches, recoupez-en certaines en deux. Pour accompagner des hors-d'œuvre ou un dessert.



■ Variante : entaillez en zigzag le fruit cannelé et séparez les moitiés.



Concombre déroulé en spirale

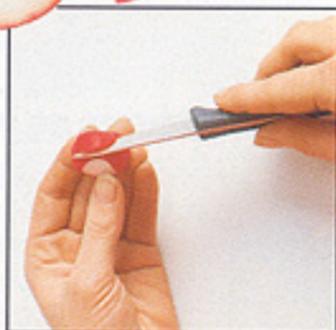


■ Lavez un concombre, coupez un tronçon de 8 cm environ, enfitez une petite brochette en bois au centre du légume.

■ Enfoncez la lame à 2 mm du bord, gardez-la appuyée sur le bâton, et tournez le concombre : il se découpe en spirale.

■ Otez la brochette, étirez le concombre pour dégager la spirale. Pour décorer un plat de crudités ou de poisson froid.

Radis insolites



■ Prélevez de fines rondelles à la base et au sommet d'un radis rond, pratiquez quelques fentes tout autour et glissez ces rondelles dedans.



■ Avec une fine lame de couteau, fendez un radis rond dans un sens puis à angle droit dans l'autre sens de façon à quadriller vos incisions.



Beurre moulé

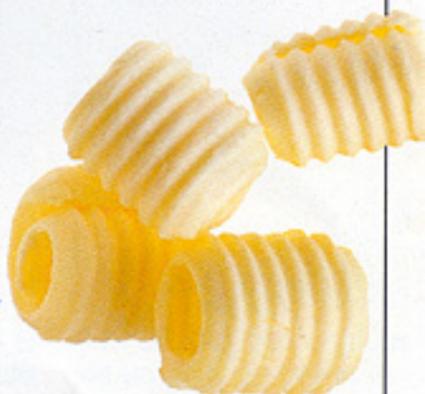


■ On trouve encore des moules à beurre en bois chez certains spécialistes de matériel culinaire et chez les brocanteurs. Remplissez-les en tassant bien, mettez au froid. Puis démoulez.

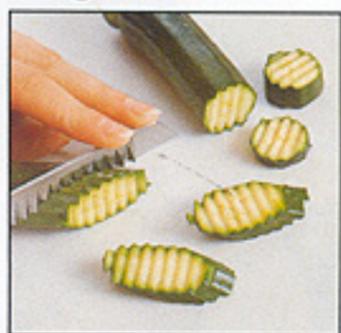
Coquilles de beurre



■ Mettez le beurre à refroidir. A l'aide d'un couteau spécial, prélevez des coquilles. Disposez-les ensuite dans une coupelle avec des glaçons.



Serpentins de légumes

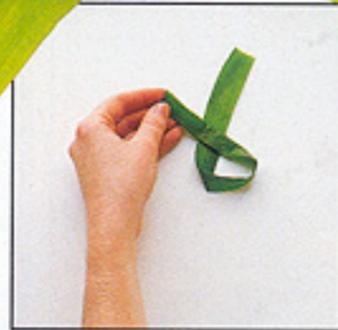


■ Utilisez un couteau cannelé pour trancher des concombres ou des radis crus; ou des courgettes, des betteraves, des carottes, du céleri, cuits à l'eau salée. A servir avec des viandes froides.



Pour ciseler fruits ou légumes avec de profondes entailles régulières, on utilise un couteau à lame dentée.

Nœud de poireau



■ Assouplissez des tiges vertes de poireaux dans de l'eau bouillante, égouttez-les et émincez-les pour avoir de fines lanières. Formez une boucle avec une lanière.



■ Faites une autre boucle avec une deuxième lanière de taille identique, posez-la sur la première. Cachez la jonction avec une autre lanière. Décor pour viande froide.

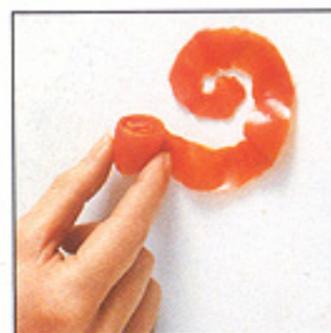




Rose en tomate



■ Choisissez une petite tomate ferme et bien rouge. A l'aide d'un couteau très aiguisé, faites une entaille au niveau du pédoncule et pelez finement sans jamais interrompre la lanière.



■ Enroulez la pelure, la peau à l'intérieur, en commençant par l'extrémité la plus large : la rose se forme. Ajoutez deux feuilles de menthe. Pour décorer un pâté ou encore un poisson froid.



Champignons sculptés



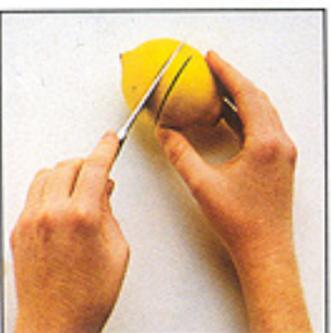
■ Lavez des champignons de Paris, retirez les queues, gardez et citronnez les chapeaux. Avec un petit couteau pointu, prélevez de fines lamelles en étoile tout autour du chapeau.



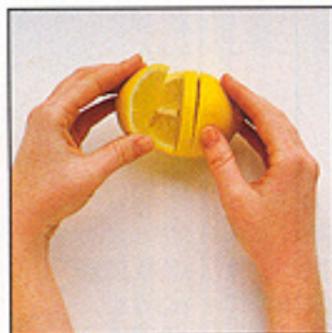
■ Variante : vous pouvez utiliser un couteau zesteur pour faire de fines cannelures. N'oubliez pas, là aussi, de bien citronner pour éviter que le champignon ne noircisse.



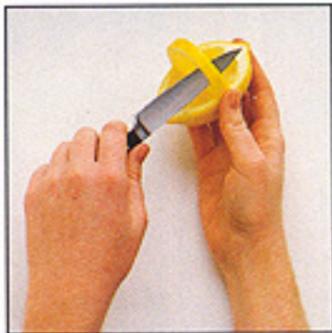
Petit panier de citron



■ Choisissez un citron non traité, à peau fine. Lavez-le puis faites, au milieu, deux entailles, à 1 cm d'écart environ, jusqu'à la moitié du fruit.



■ Taillez à l'horizontal le quart supérieur, en prenant soin de vous arrêter à la bande du milieu, enlevez les morceaux de chaque côté de l'anse.



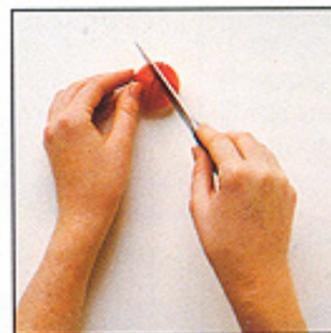
■ Découpez la chair sous l'anse, creusez l'intérieur. Garnissez d'herbes ciselées ou de mayonnaise. Pour accompagner des poissons.



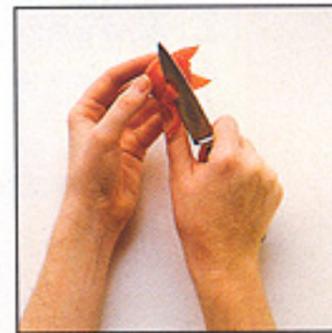
Une lame de couteau d'office de 10 à 13 cm, très aiguisée et pointue, permet les plus fines découpes.



Tomate en marguerite



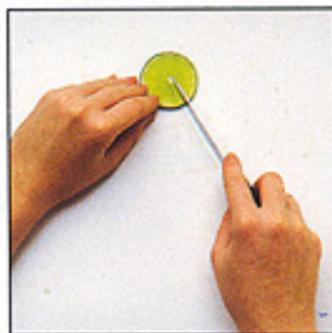
■ Plongez quelques tomates cerises 30 secondes dans de l'eau bouillante. Egouttez-les puis, avec une lame de couteau très fine, incisez la peau, en étoile.



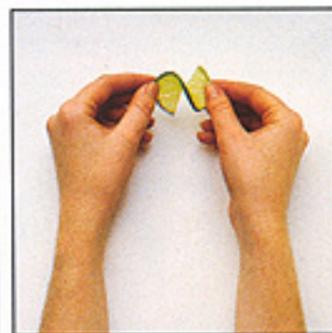
■ Décollez délicatement les pétales en les laissant attachés à la base. Déposez un brin de cerfeuil au centre. Pour décorer des plats de viande ou encore de poisson froid.



Volute de citron



■ Découpez une fine rondelle de citron (non traité). Faites-y une entaille en partant du centre.



■ Tirez en tordant chaque extrémité de la fente. Un joli décor pour les poissons fumés ou les entremets au citron.