

Atelier Cuisine Jardinier de France – 22 mars 2009 Décoration de plats et de la table



Déco à base de vert de poireau et carotte



> Avec une bande de 20 cm de poireau (ou citron ou orange), faire des entailles comme ci-contre puis tourner la feuille sur elle-même et la serrer par un cure-dent. Idem pour la carotte. Cette déco peut être terminée par un morceau de radis.



Avec le couteau à canneler :



La Fleur d'oignon



> Couper un oignon en quatre par le dessus. Avec les « quartiers » qui se détachent, les piquers sur un cure-dent. Pour le cœur, carotte ou radis.



> La fleur peut être piquée sur ½ citron/navet/orange

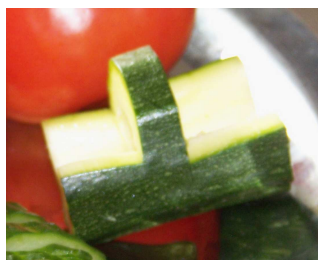


Le lotus d'oignon



Quand l'oignon est entier créer un zig-zag assez profond dans l'oignon. Puis séparer les 2 moitiés. Superposer chaque couche d'oignon en quiquonce. Cœur en radis..

La panier de melon /courgette / tomate / orange



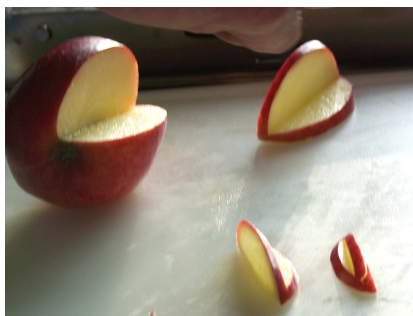
On coupe en laissant une anse.
Le panier de courgette (beurré et cuit au four peu de temps) permettra de disposer joliment haricots verts, asperges ou simplement farci.

Décor d'assiette au concombre



On prend un tronçon de concombre coupé sur la longueur. On fait ensuite des lamelles sans couper jusqu'au bout côté gauche (laisser une « marge»). Puis on replie une lamelle sur deux sur elle-même.

Déco de pomme. (pour décorer plats et gâteaux)



Couper des mini angles dans la pomme, toujours au même endroit. Le + grand est le quartier de la pomme. Superposer en décalé.

Divers



- L'ananas torsadé : créer des entailles d'1 cm tout le tour.
- La rose en tomate/patate : on l'épluche en tournant. Rouler la lamelle sur elle-même pour créer une rose. (on peut rajouter de l'œuf pour le cœur)
- Fleur de radis : Créer des pétales, mettre le radis dans l'eau pour la fleur s'ouvrir.



- Flèche de carotte pour décorer les plats de poisson
- Fleur de blanc de poireau. On le fend en 6 sur la hauteur et on replie chaque feuille sur elle-même sauf le milieu.

La tortue en pâte à pizza



Ne pas oublier de faire les griffes sur les pattes.
Faire des entailles au dessus pour imiter la carapace.

Les champignons amanite tue-mouches



On coupe la tête et le dessous de l'œuf pour qu'il tienne debout. Puis on lui fait un petit chapeau de tomate sur lequel on ajoutera des points de mayonnaise. Fallait y penser !

