

Fiche Atelier - Différentes coupes de légumes

Ciseler un oignon

				
Couper l'oignon en deux (racine en dessous)	Entailler sans aller jusqu'à la racine	Trancher parallèlement à la planche (facultatif au début)	Tailler perpendiculairement aux entailles	

Différentes tailles de champignons

				
				
Champignons émincés	Champignons en lamelles	Champignons escalopés	Duxelle de champignons	

Différentes tailles de carottes

				
---	---	---	--	---

Fiche Atelier - Différentes coupes de légumes

Bâtonnets coupé en macédoine (cubes de 5mm)	Bâtonnets coupés en brunoise (cubes de 2mm)	Fines lamelles 1mm	Juliennes (lamelles coupées sur la longueur)	Sections taillées en paysanne
---	---	--------------------	--	-------------------------------

Tailler un poivron en lamelles

				
Couper les extrémités		Inciser sur la longueur	Retirer le centre en « déroulant »	Couper en lamelles

Ciseler des fines herbes

				
Superposer les feuilles	Rouler les feuilles ensemble	Couper le rouleau de feuilles en fines lanières	Attention, le couteau doit être bien aiguisé	

Tailler un légume en mirepoix

	La mirepoix est une préparation à base d'oignons, de carottes, de céleris et d'aromates (substances parfumées d'origine végétale. Herbes et épices) taillés en petits morceaux. Elle est généralement utilisée pour parfumer des fonds, des soupes, des viandes ou des poissons. Tailler en mirepoix signifie tailler les légumes en dés. La taille des dés varie en fonction de leur utilisation. Plus la cuisson est longue, plus la taille de la mirepoix sera grossière.
---	--