



Comment éplucher une pomme :

Matériel :

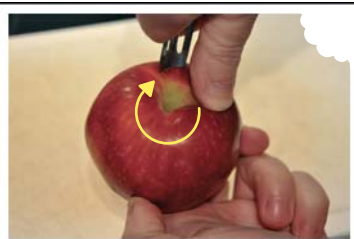
- 1 planche à découper, 1 couteau économe, 1 couteau bien aiguisé, 1 pomme ou plus suivant la recette

Progression :



① C'est la pomme...

Préparez-vous, ainsi que votre pomme, à un grand moment de concentration. Attention, TOP ! C'est parti ...



② Enlever les cavités : une haute...

A l'aide de votre couteau économe, aidez-vous de votre pouce comme support et tourner tout autour de l'orifice.



③ ...et une basse

Enlever chacune des cavités, haute et basse (pédoncule d'un côté et reste des pièces florales de l'autre).



④ Peler la peau

Toujours à l'aide de l'économe, peler la peau du fruit.



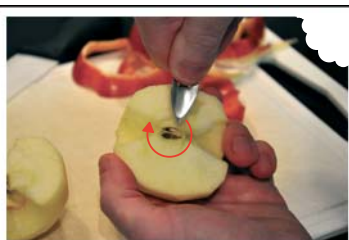
⑤ Peler la peau bis

Enlever les petits bouts de peau qui subsistent.



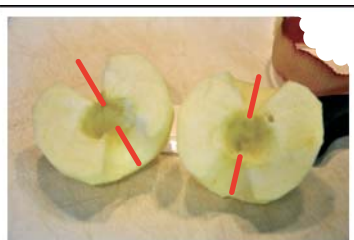
⑥ Seppuku

Couper à l'aide d'une lame affûtée, votre pomme en deux.



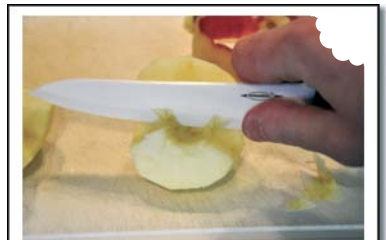
⑦ Oter les pépins

Toujours à l'aide de votre économe et toujours dans un mouvement circulaire ôter les pépins.



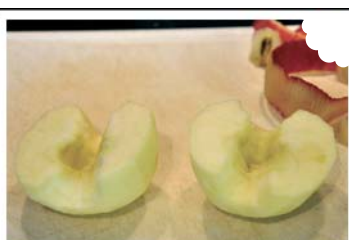
⑧ Oter la partie centrale

A l'aide de votre couteau tranchant, enlever la partie dure se situant au centre de votre fruit (traits rouge).



⑨ Oter la partie centrale bis

Couper d'un côté et de l'autre.



⑩ Et voilà

Si vous n'utilisez pas votre fruit de suite, frotté le avec un demi-citron afin d'éviter l'oxydation.