



## LES ANANAS

### DECOUPE ET PRESENTATION

D'abord vous voulez le "farcir" . ( voir la fiche )

résumé : Intallez -vous sur un plateau creux pour pouvoir récupérer le jus

Couper un "chapeau" avec son plumet, avec un couteau bien aiguisé (et inox car l'acidité du fruit oyde vite la lame ) coupez tout autour environ à un cm et demi de la "peau" ( les fleurs qui sont tout autour , les petites protubérences noires s'enfoncent dans la chair et si vous ne laissez pas assez de chair vous aurez des trous!! ) Idem autour du coeur très dur que vous allez enlever .

Avec une cuillère soulevez tout le tour peu à peu les morceaux de chair : relativement aisé si vous avez pris la peine de couper entre écorce et "bâton" en étoile . Bien sûr le fond est le plus difficile . Gardez soigneusement les morceaux ... et le jus

Le présenter en tranches ?? Coupez le "plumet", couper le fond . vous pourrez le poser bien à plat . Coupez l'écorce pas trop épaisse tout le tour / il reste des fleurs ?? Pas de problème enlevez les avec la pointe de votre épluche-légume, ou coupez avec une double fente en biais les fleurs qui vous le constaterez sont alignées en tournant autour du "fruit". Coupez vos tranches au couteau-scie. Enlevez le coeur avec le vide pommes en les posant sur le plateau ou s'il est plus gros avec un emporte-pièce ;

Enfin une jolie méthode :

Coupez de haut en bas "plumet" compris des "tranches d'ananas . Enlevez le coeur sur chaque morceaux en respectant les "attaches" en haut et en bas . glissez votre couteau long de la peau en en laissant assez (à cause des fleurs) Coupez alors en morceaux réguliers vos "quartiers" . Au moment de servir décallez les morceaux vers la gauche et la droite alternativement . Si vous pouvez les poser sur des feuilles de bananier se sera superbe ?? sinon ?? quelques feuilles de vignes bien rouges et un morceau de muscat .. c'est pas mal non plus !

#### **NB Ananas conservation**

Comme tous les fruits exotiques PAS DE FRIGO. Gardez le simplement au frais et pas longtemps ! Il n'est pas assez mûr ( couleur franche, odeur, la tige en dessous s'enfonce un peu ) pliez le avec une pomme mûre dans un journal . Le gaz dégagé le fera finir de mûrir.