



DECOUPE DES OIGNONS EN CUBES

Suivez le film ... et vous ne pleurez plus à moins de vous lancer dans le découpage de 5 kgs de ces oignons bien piquants qu'on trouve dans certains coins

Commencez par couper les racines et l'ancienne tige . Coupez le bulbe en deux : regardez comme c'est facile d'enlever la peau brune : elle s'en va toute seule .

S'il est très gros vous pouvez le refendre en épaisseur mais les "tuniques" intérieures dans ce cas sont très épaisses et cela fera des cubes un peu grossier . Prenez-les donc si possible moyens ... ou petits !

Posez à plat le demi-oignon sur une planche à découper et commencez à couper "en éventail du côté tige sur à peu près la moitié du bulbe . Tournez et faites la même opération dans l'autre sens ("côté racine") un peu comme des tranches de melon : fines vers racines et feuilles et forcément plus "large" au milieu, comme des fuseaux horaires du globe



Tenez le bulbe bien fermement de chaque côté et , *en commençant du côté des feuilles* vous commencez à couper perpendiculairement à vos premières coupes , le couteau bien perpendiculaire à la surface de l'oignon (donc penché légèrement vers son centre aux deux "pôles") : Les petits cubes vont alors se former car les tuniques du bulbe, coupées en carré se détachent à chaque couche



Notez que je tiens les doigts repliés et que les articulations de mes phalangettes et phalanges maintiennent la lame du couteau verticale en son milieu ... donc loin de mes bouts de doigts et je ne peux me couper en coupant l'oignon !

Pour la fin tenez bien les dernières tranches ensemble pour pouvoir les couper régulièrement il ne vous restera qu'à "fignoler" les derniers cubes

C'est une méthode simple et rapide donc vous risquez moins de pleurer

UN TRUC EN PLUS ??

Si vraiment il est très fort mettez un verre avec du vinaigre d'alcool près de vous et trempez-y la lame de temps en temps et puis vous savez bien



ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A