

Fleur simple en carotte

Nous allons voir maintenant quelque chose d'assez simple en apparence, mais il vous faudra quand même une bonne dose de délicatesse. Cette technique est importante à maîtriser car elle fait partie des bases. Comme d'habitude prenez bien le temps de lire le tuto et de regarder les photos avant de commencer.

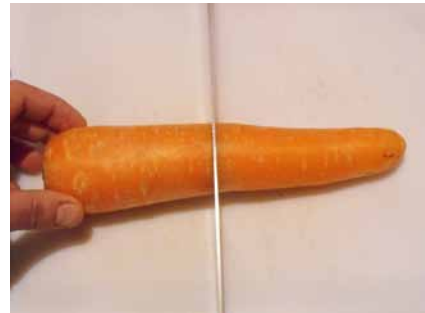
Ce dont vous avez besoin :

Pour réaliser cette fleur vous aurez besoin d'une belle carotte bien ferme et sans défauts (trous ou taches), d'un couteau scie et du petit couteau thaï à lame courbe (plus facile) si vous n'avez qu'un couteau d'office cela ira aussi (mais il vous faudra être encore plus délicat). Il lui faudra une lame assez fine et dans tous les cas votre couteau devra être bien aiguisé



Allez c'est parti...

A l'aide de votre couteau scie couper votre carotte par la moitié environ, (ceci dépendant bien sûr de la taille de votre fleur que vous voudrez obtenir et de la taille de votre carotte). Ici nous ferons une grande fleur, il sera assez temps pour vous de diminuer la taille (ceci induisant un travail plus minutieux)



Gardez le morceau bas de votre carotte et placez le devant vous à plat pointe vers le bas



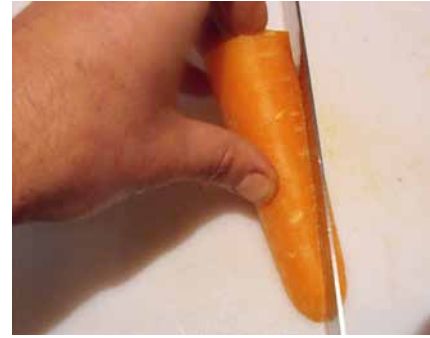
Commençons par les faces

Avec votre couteau scie, coupez une tranche en biais sur à peu près les $\frac{3}{4}$ de la hauteur de votre carotte, puis faite le pivoter d'un quart de tours de façon à placer la face que vous venez de faire en dessous.



soyez appliqué.....

En prenant soin de faire en sorte que le haut et le bas de votre tranche soit le plus possible à la même hauteur que la précédente, taillez en une autre et faites pivoter à nouveau.



Doucement et tranquillement...

Répétez l'opération de façon à avoir 4 faces identiques qui se finissent en une pointe (regardez la photo si je ne suis pas assez clair)



En prenant votre temps...

Taillez entre deux faces, sur les angles saillants (en partant de l'axe horizontal du haut de vos faces) une nouvelle face légèrement incurvée, mais cette fois sur les $\frac{3}{4}$ de la hauteur seulement



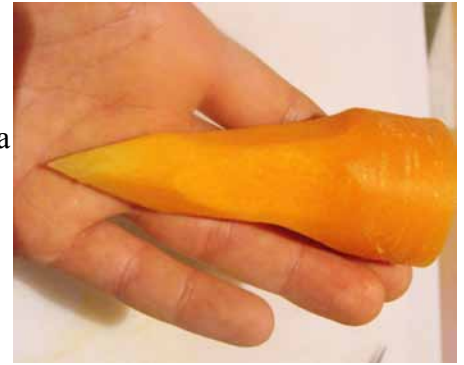
On recommence...

Vous voyez sur la photo ci-contre le résultat de votre nouvelle coupe. Effectuez cette opération sur les 4 angles saillants de votre carotte.



Tranquillement vous devez arriver à ça...

Le résultat de l'opération, une fois vos 4 nouvelles faces réalisées, doit ressembler à la photo, n'hésitez pas à reprendre vos faces légèrement pour qu'elles soient le plus identiques possible (hauteur et largeur),



Attention opération délicate...

L'opération que nous allons effectuer maintenant est la plus délicate, alors prenez le temps de lire, de regarder la photo et, le cas échéant, les photos suivantes, pour bien voir le résultat à obtenir, cela va vous aider avant de commencer.

Avec votre petit couteau vous allez découper une tranche d'une de vos faces, mais attention pas n'importe comment, il va falloir le faire en V vers l'intérieur.

Je m'explique :

Sur les $\frac{3}{4}$ de la hauteur garder une épaisseur de 2 mm à votre tranche, puis dans la continuité emmener la pointe de votre couteau vers le cœur de votre carotte.

ATTENTION VOTRE TRANCHE NE DOIT PAS SE DETACHER.



Et un petit tour.....

Recommencer cette opération sur les 4 faces. Prenez votre temps, allez y délicatement le résultat doit s'approcher de la photo ci-contre, ne cherchez pas la copie parfaite le principal étant que les 4 tranches soit le plus similaire possible



Naissance d'une fleur...

Prenez votre carotte par l'extrémité basse avec votre main droite (pour les droitiers) et le haut dans l'autre main. Si vos entailles ont été faites correctement (elles se rejoignent au cœur de la carotte) faites pivoter les 2 morceaux en sens inverse **SANS FORCER** ils doivent se dissocier tout seuls. **SI CE N'EST PAS LE CAS** ne forcez pas et repassez votre couteau dans vos entailles en vous enfonçant un peu plus vers le cœur, c'est souvent parce que l'on ne va pas assez près du cœur qu'ils ne se détachent pas du premier coup, mais il est préférable au début d'avoir à repasser le couteau une seconde fois que de risquer d'aller trop profond en voulant le faire en une fois.



Et voilà.....

Voilà le résultat final, rectifier le pied en lissant délicatement les angles saillants, vous pouvez aussi couper légèrement la pointe pour avoir une assise et pouvoir poser votre fleur à plat (pour faire des amuses bouches par exemple)



voici un exemple de présentation réalisé par mon ami Frédéric Jaunault :

