

Une bonne base d'agrément

nous allons voir ici quelque chose de très simple et qui peut se décliner sous différentes tailles et formes sachant que cela s'applique très facilement aux piments et qu'il en existe de différentes tailles et de différentes couleurs, nous allons le faire ici avec un poivron relativement gros ce qui sera plus facile pour commencer car bien sûr si vous passez à des petits piments l'opération en sera plus minutieuse

Ce dont vous avez besoin :

Un poivron, un bac d'eau froide et un couteau bien aiguisé.



allez c'est parti...

Prenez votre couteau le plus près possible de la pointe cela vous permettra de mieux maîtriser votre geste, du côté le plus large de votre poivron vous allez effectuer une entaille en forme de triangle (vous pourrez modifier la forme une fois le principe bien assimilé) en évitant de trop entailler la chair juste 1 ou 2 mm max et donnez lui de l'angle comme ci vous voulez rester à l'horizontale.



prenez votre temps

Faites en sorte que la base de votre entaille s'arrête bien au même endroit de chaque côté de votre triangle, et vérifiez que votre entaille se décolle correctement en la soulevant délicatement avec la pointe de votre couteau (attention de ne pas la casser). Recommencez l'opération en faisant le tour de votre poivron et en essayant de garder la même ligne.



une fois votre rangé terminée

une fois votre rangé terminée (vous pouvez regarder la photo pour vous aider) vous allez recommencer exactement la même chose sur un autre rangé en commençant entre deux entailles de la première rangée.



soyez délicat

une fois celle ci terminée continuez sur toute la hauteur du poivrons .



Entaillez tranquillement

Une fois votre poivrons recouverts d'écaille vous devez avoir quelque chose qui ressemble à la photo, encore une fois ici le résultat n'est pas le plus important ce qui l'est c'est que vous compreniez le principe après il ne vous restera plus qu'à affiner vos entailles voir à leur donner une autre forme.



Découpage pratique

Vous voyez sur la photo on découpe le cul du poivron cela va servir pour l'étape suivante. Vous pouvez aussi découper le dessus si vous choisissez cette option alors faite le avant de commencer vos entailles cela vous évitera d'en faire inutilement



Allez hop dans l'eau...

Et voilà, maintenant il ne vous reste plus qu'à le mettre à tremper dans votre bac d'eau et le mettre au frais vous pouvez constater qu'il coule c'est pour cela que l'on a ôté une partie sinon le poivrons étant plein d'air il flotterai et ne serai donc pas entièrement dans l'eau. C' est donc l'action du froid et de l'eau qui va faire s'écarter vos entailles.



Les deux version

voyez ici le résultat je vous est mis les deux versions pour que vous puissiez visualiser la différence, vous voyez c'est très simple. Cette fleur de cactus agrémentera très bien une composition et lui donnera de la masse ainsi bien sur que de la couleur alors à vous de jouer

