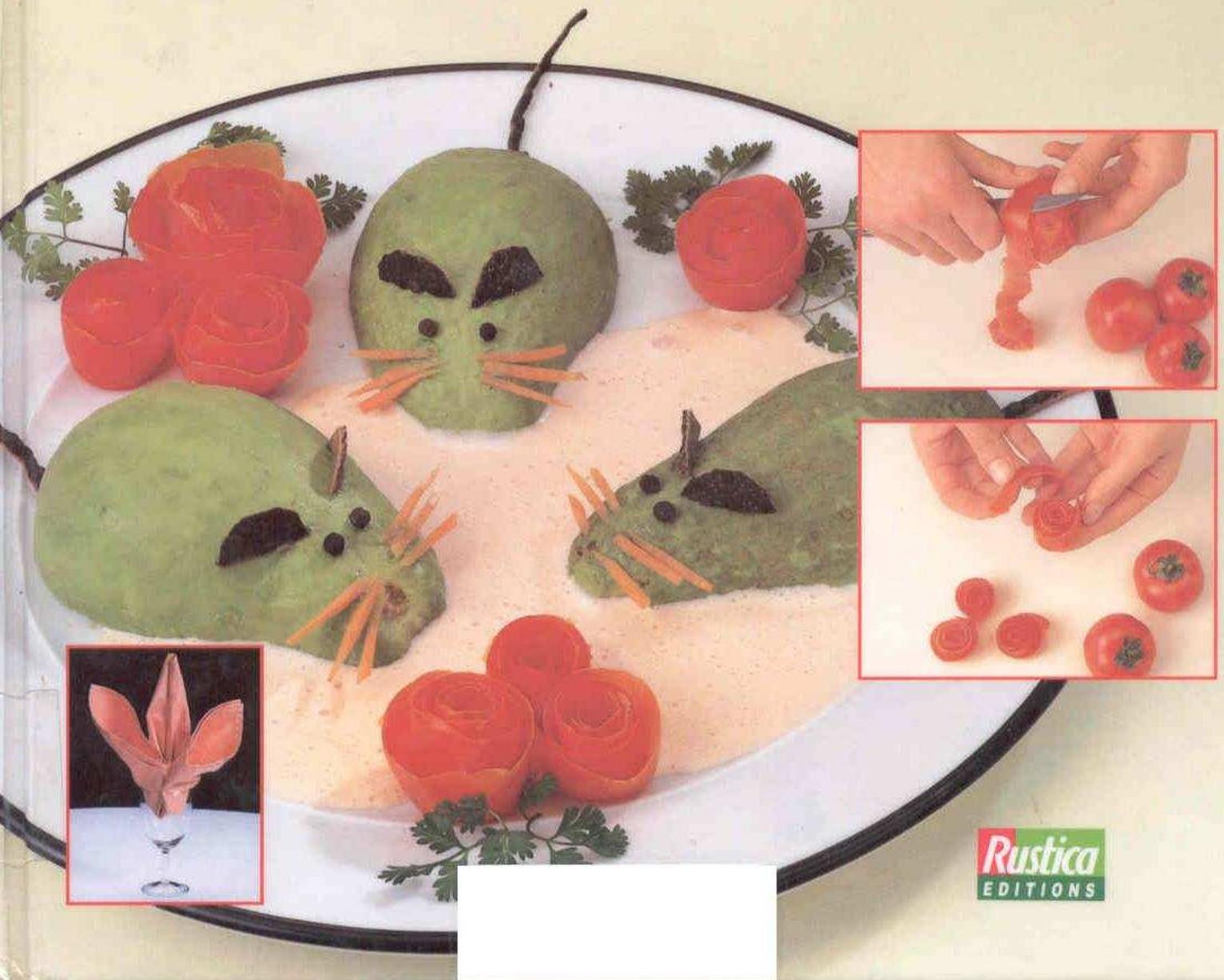


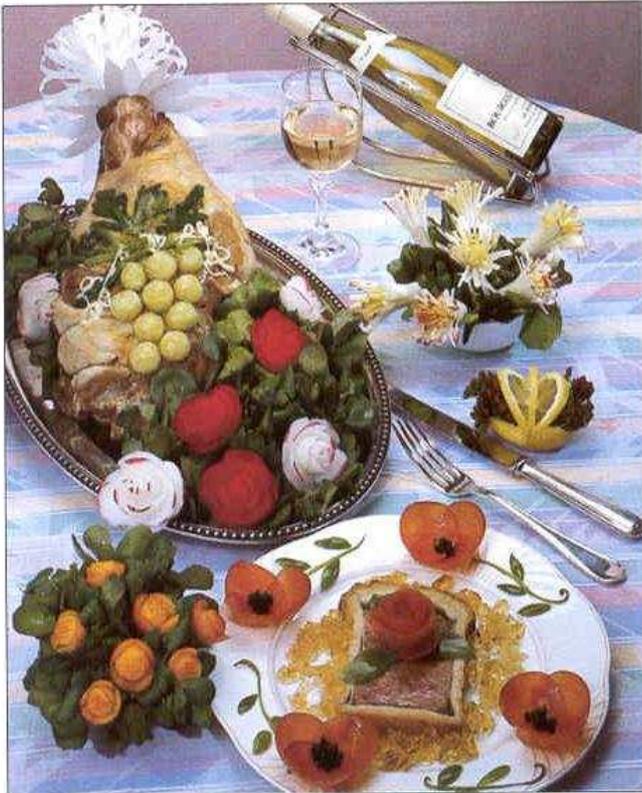
Jean-Pierre DEVIGON

Comment décorer les plats et plier les serviettes



Rustica
EDITIONS

SOMMAIRE



Avant-propos.....	7
Introduction.....	9
Le matériel de base.....	9
Les règles à observer.....	10
Un décor dans les formes.....	10
Le goût et les couleurs.....	11
Les entrées.....	12
Les poissons.....	40
Les viandes et volailles.....	62
Les accompagnements.....	82
Les buffets et décors simples.....	96
Les desserts.....	120
Le pliage des serviettes.....	132
Index.....	143



AVANT-PROPOS

Sil est vrai que le plaisir des yeux vaut tout autant que celui du palais, la gastronomie – science ô combien partagée dans notre pays – s’accompagne obligatoirement de l’art de présenter les plats.

Décorer les mets apporte en effet un raffinement supplémentaire à la cuisine que l’on a mijotée pour la famille ou pour les invités, une note qui sera le signe de la recherche et du soin que l’on aura apportés à la préparation du repas. Et l’admiration que susciteront les spectaculaires décors, pourtant réalisés à partir de produits simples présents sur tous les marchés, et dont on trouvera une foule d’exemples dans cet ouvrage, en sera le témoignage éloquent.

A la fois jeunes, amusants, élégants et modernes, les décors que nous propose le maître de nos fourneaux Jean-Pierre Devigon intéresseront autant la ménagère que le cuisinier à la recherche d’idées originales pouvant mettre en valeur des recettes traditionnelles ou des inventions de leur cru... L’entrée de tous les jours à base de crudités, de poissons ou de charcuteries, le simple œuf à la coque ou la tranche de melon, les volailles, viandes et rôtis, les desserts, les repas quotidiens comme les menus de fêtes, prendront alors une dimension insoupçonnée dès lors qu’on les transforme en voiliers, coquelicots, boutons d’or, roses ou... pommes de pin !

Décors de plats pour les petites et les grandes occasions, préparations des buffets et des réceptions, pliages de serviettes spéciaux pour la présentation de plats ou pour la décoration de la table, tout est détaillé, expliqué et illustré pour que chacun devienne, sans difficulté, un adepte fervent de l’art culinaire.



INTRODUCTION



satisfaire à certaines règles pour être réussi. C'est pourquoi dans ce domaine comme dans tous les autres, les

(légumes, plantes condimentaires, fruits, etc.). Ces accompagnements, comestibles ou non selon la préparation qu'ils subissent, peuvent également constituer le plat lui-même ; c'est le cas des entrées ou des

fruits que l'on présente au dessert, pour les uns, ou des simples décors que l'on pose dans un plat ou directement sur la table du repas ou sur celle où l'on a dressé un buffet, pour les autres.

L'art de présenter et de décorer les plats fait certes appel au goût de chacun et à son imagination, mais, comme tout art, il doit

conseils d'un spécialiste sont toujours une garantie. L'art de présenter les plats est l'un des volets de l'art culinaire. Il consiste à mettre en valeur les mets en les accompagnant de décors réalisés à base de produits divers

Le matériel de base

Une fois que vous aurez sélectionné le type de décor que vous souhaitez créer – et les pages qui suivent ne manquent pas d'idées ! –, il vous faudra un matériel assez simple pour ouvrager les ingrédients. Ces acces-

soires s'ajoutent bien sûr à votre batterie courante.



A VOS INSTRUMENTS

La batterie la plus complète comportera de bons couteaux, une paire de ciseaux, des cuillères à pommes parisiennes, un coupe-œufs, un zesteur, un canneléur, un vide-pomme, un coquilleur, quelques douilles et un pinceau. Surtout, ne vous laissez pas impressionner par leur nom savant ! Il s'agit le plus souvent d'accessoires que l'on trouve facilement dans le commerce ou dont on peut aisément se passer grâce à quelques astuces que l'on découvrira dans les pages qui suivent.

INTRODUCTION



Les règles à observer

Mais il ne suffit pas de posséder le matériel adéquat pour passer maître dans l'art de décorer et de présenter les plats. Il faut aussi se soumettre à certaines règles. Nous en citons quelques-unes qui assureront à vos réalisations la réussite et le succès auprès des convives.

■ **Les bonnes associations.** La première règle consiste à trouver la bonne association entre le plat et le décor qui l'accompagne (quand il ne s'agit pas d'une entrée ou d'un plat unique), même si ce dernier n'est pas destiné à être consommé. En fait, il suffit de respecter ce qui se pratique, la seule originalité résidant dans le décor lui-même. Les pommes de terre – mais en « champignons » ou en « boutons d'or » – accompagneront

les viandes, le citron – mais en « roses » ou en « papillons » – les poissons, etc.

■ **La simplicité.** Il est souvent préférable de limiter les décors afin de produire un meilleur effet. Certains mets se présentent parfois mieux sans décor. Si le plat principal est bien présenté, n'atténuez pas son effet en surchargeant les autres mets.

■ **La disposition des ingrédients.** Étudiez-la avec soin. Dites-vous qu'on regarde avec plus d'attention un plat décoré. Choisissez soigneusement la vaisselle et évitez les motifs trop chargés qui pourraient combattre l'effet de vos préparations.

■ **L'harmonie des cou-**

leurs. Jouez des contrastes pour mettre en valeur vos décorations. Utilisez des légumes comme le poireau, le concombre, le persil ou le cresson pour le vert, la carotte pour l'orange, la tomate ou le jus de betterave pour le rouge, l'œuf ou le navet pour le blanc... Votre imagination fera le reste. Ayez également dans votre cuisine de l'arôme Patrel que vous trouverez dans le commerce : il permet de colorer en brun (plus ou moins foncé

selon la dose) des légumes de couleur neutre comme la pomme de terre.

■ **La netteté et la propreté.** Les décors doivent être précis pour être attrayants. Faites des découpes nettes (mieux vaut faire simple que compliqué) et, pour cela, utilisez un emporte-pièce à chaque fois que c'est possible. Aiguisiez régulièrement vos couteaux. Par ailleurs, pensez à essuyer le bord des plats avant de les disposer sur la table.

Un décor dans les formes

Les produits de base employés pour créer les décors ne sont pas toujours faits pour être consommés, nous l'avons

dit plus haut. Ils servent souvent, en effet, de matière première à la réalisation des formes et des motifs, et ne peuvent pas être toujours cuits sous peine de les voir se disloquer. Ainsi en est-il des pommes de terre ou des navets crus et donc bien durs que l'on utilise pour former des fleurs blanches, ou encore des betteraves crues dans

PEUT-ON CONSERVER UN DÉCOR ?

Il est possible de conserver un décor dans le but de l'utiliser une nouvelle fois. Bien entendu, il faut alors réunir les conditions qui empêchent le produit naturel dans lequel il est formé de se flétrir. Les pommes de terre et les navets pourront ainsi être conservés dans leur eau de cuisson et au réfrigérateur, les betteraves dans du vinaigre de vin.

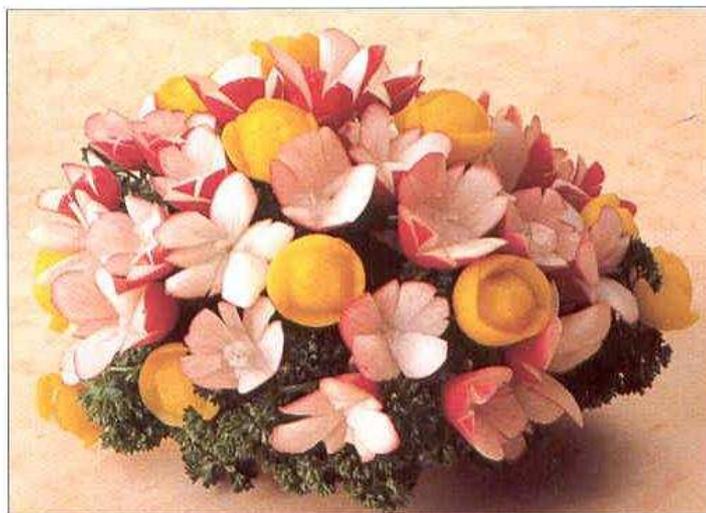
INTRODUCTION

lesquelles sont découpées des fleurs de couleur rouge. Les carottes, de même, doivent être utilisées fraîches et crues pour être aisément sculptées. Les salades, le laurier, la menthe, la ciboulette, les tiges de poireau, la peau des concombres ou des poivrons sont aussi

très utiles pour finir de « dessiner » les feuilles et les tiges de vos fleurs. Enfin, citrons, oranges, pamplemousses, melons, etc. se prêtent à de multiples créations, sculptées dans le corps même des fruits : paniers, voiliers, animaux ou personnages divers, etc.

CHAUD DEVANT !

Préparez les décors des plats chauds à l'avance de façon à les dresser rapidement : une fois cuits, les mets doivent être servis sur le champ pour ne pas refroidir, ce qui leur enlèverait une bonne partie de leur qualité gustative.



Le goût et les couleurs

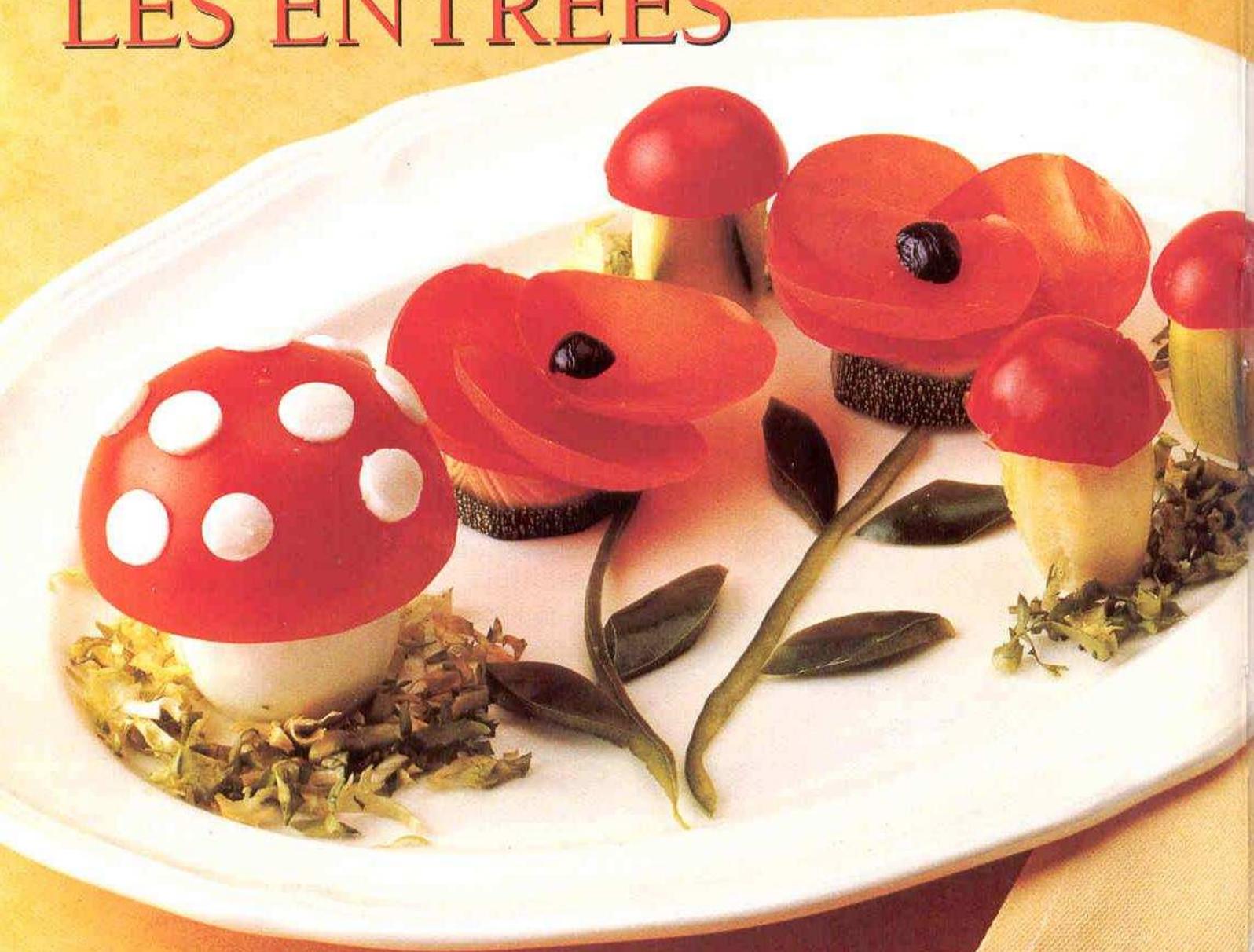
Il est rare que les couleurs ne soient pas les auxiliaires du goût. S'il arrive en effet que l'on doive employer des colorants pour obtenir certaines teintes, on utilisera, la plupart du temps des produits naturels, à la fois agréables à la vue et au palais. C'est ainsi que l'on aura recours au safran et à d'autres épices comme le paprika ou le curry pour

colorer les légumes, au ketchup ou au concentré de tomates pour les sauces – la mayonnaise notamment. On pourra donner à cette dernière, que l'on sert souvent en accompagnement de poissons froids, de crudités ou d'œufs durs, une teinte verte à l'aide d'une préparation à base de persil ou de feuilles d'épinards hachés.

PLUS BEAUX, PLUS APPÉTISSANTS !

Au moment de servir les poissons, viandes, volailles grillées ou rôties, passez dessus un pinceau légèrement huilé. Cela leur donne un beau brillant et les rend encore plus appétissants. Pour les plats froids, badigeonnez une légère couche de gelée alimentaire qui rehaussera la couleur et le brillant.

LES ENTRÉES





Les entrées fournissent l'occasion de confectionner de nombreux décors amusants qui plairont aux petits comme aux grands. Les œufs durs se prêtent en effet merveilleusement à des transformations animalières, grenouilles et lapins, ou champêtres, champignons et marguerites. Les tomates, quant à elles, peuvent se muer en magnifiques coquelicots qui produiront un superbe effet lors de vos réceptions. Vous trouverez aussi, dans les pages qui suivent, des façons originales de présenter les artichauts, les melons, les avocats, les crevettes et les écrevisses. Enfin, vous pourrez vous servir des conseils donnés dans les différentes préparations pour agrémenter vos plats de crudités avec des mayonnaises de toutes les couleurs (en les teintant avec du concentré de tomates, du jus de persil ou de betterave, ou diverses épices).

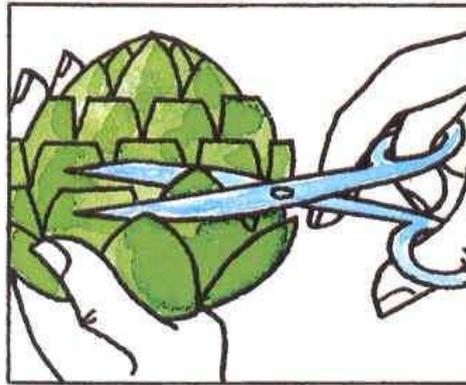
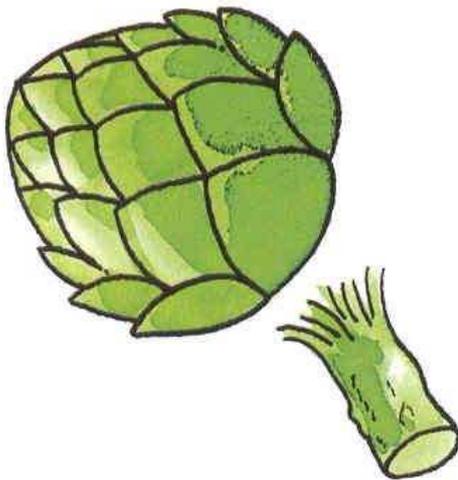
LES ENTRÉES

L'artichaut vinaigrette

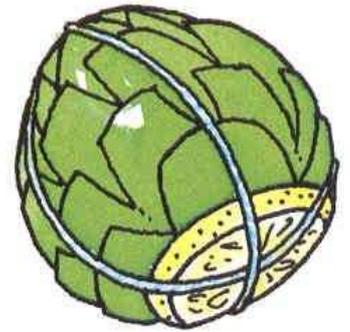
Ingrédients et matériel

- 1 artichaut par personne
- 1 citron
- Sauce vinaigrette
- Ficelle
- 1 paire de ciseaux

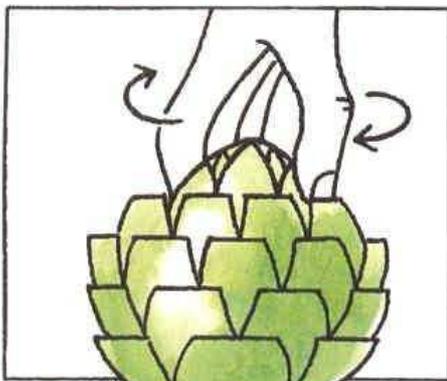
Servi tiède avec une sauce vinaigrette, cet artichaut est très pratique à manger et d'un bel effet. Dressé sur une assiette, vous pouvez le décorer avec des roses en tomate ou encore le présenter dans un pliage de serviette (voir page 133).



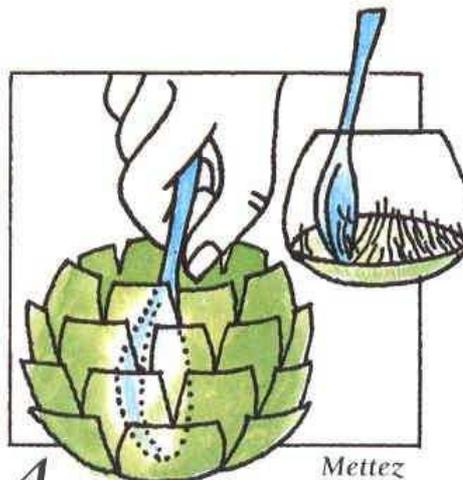
1 Après avoir équeuté l'artichaut d'un coup sec, coupez la pointe des feuilles avec une paire de ciseaux.



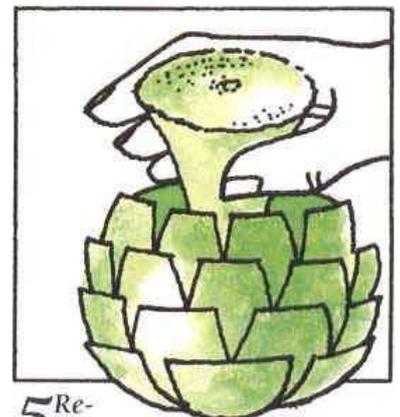
2 Ficelez l'artichaut avec une tranche de citron à sa base et faites-le cuire à la Cocotte-minute 12 minutes.



3 Ôtez citron et ficelle, arrachez le centre par un mouvement de rotation.



4 le centre de côté et enlevez le foin à l'aide d'une petite cuillère. Mettez



5 Re- placez le centre à l'envers, et garnissez-le de vinaigrette.

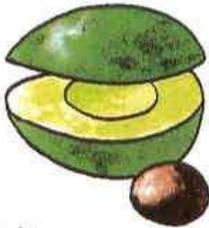


LES ENTRÉES

L'avocat-souris

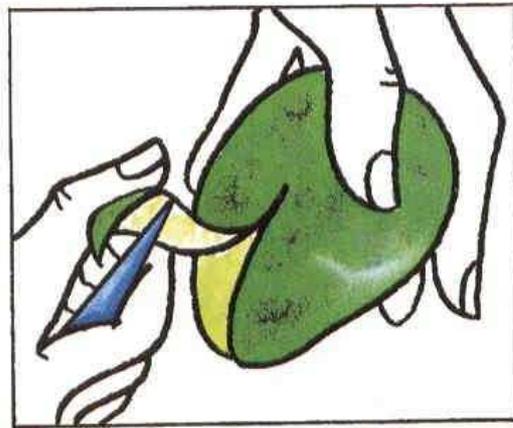
Ingrédients et matériel

- 1 avocat
- 2 grains de poivre noir
- 1 fine julienne de carotte
- 1 citron

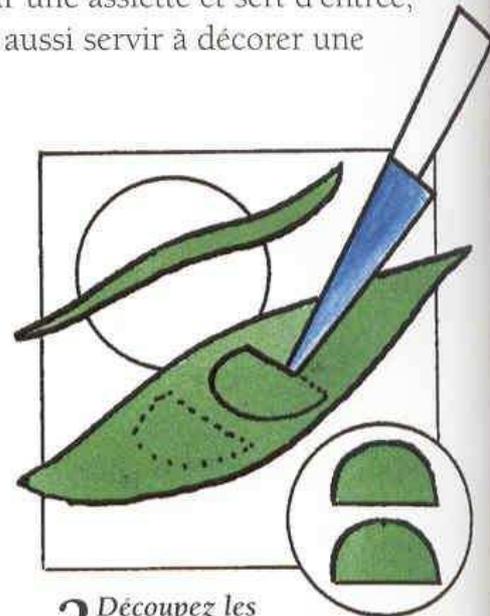


➡ Pour éviter que la chair de l'avocat noircisse, faites un jus de citron et badigeonnez les parties épluchées de l'avocat avec un pinceau.

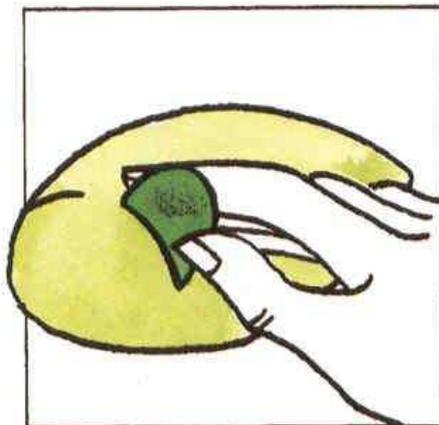
Ce décor peut être servi tel quel sur une assiette et sert d'entrée, accompagné d'une sauce. Il peut aussi servir à décorer une terrine d'avocat.



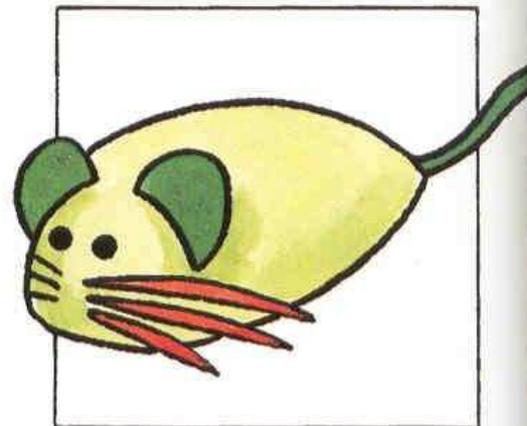
1 Choisissez un bel avocat bien rebondi et coupez-le dans le sens de la longueur. Ôtez la peau de ces moitiés.



2 Découpez les oreilles et la queue dans la peau de l'avocat.



3 Dans la partie la plus renflée de l'avocat, pratiquez deux incisions. Fixez les oreilles.



4 Deux grains de poivre noir figureront les yeux et une fine julienne de carotte, les moustaches.



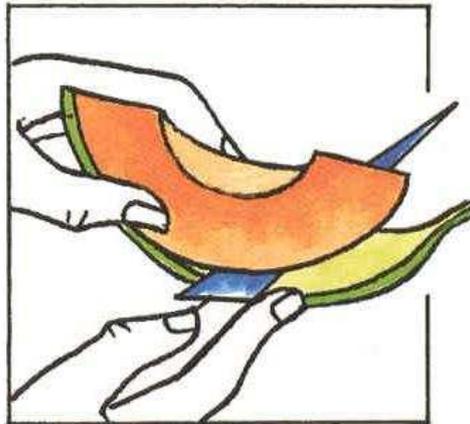
LES ENTRÉES

Le voilier-melon

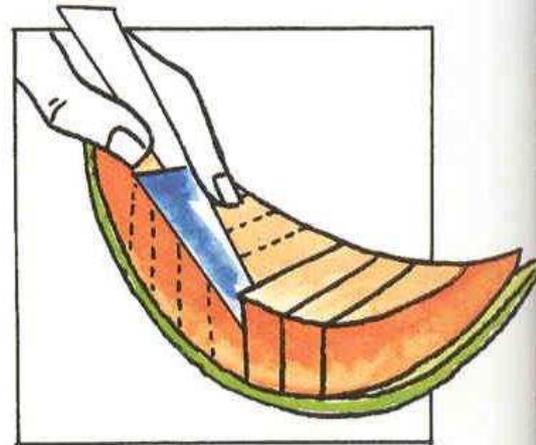
Ingrédients et matériel

- 1 melon
- 6 tranches d'orange
- 6 cerises confites
- 6 pique-olive

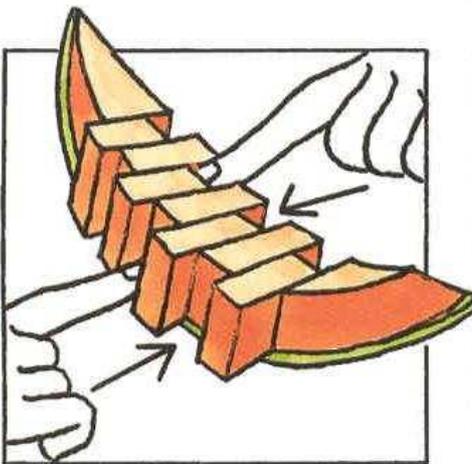
Ce petit voilier peut être servi sur de la glace pilée ou des feuilles de laitue ciselées. Il est présenté en entrée et peut accompagner du jambon cru de pays avec lequel il s'associe très bien. Il peut aussi décorer certains plats froids.



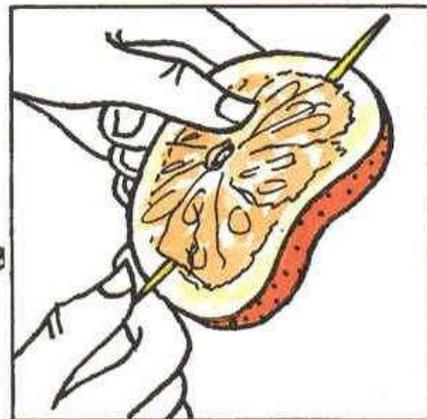
1 Coupez le melon et enlevez les pépins des tranches. Séparez la peau de la chair.



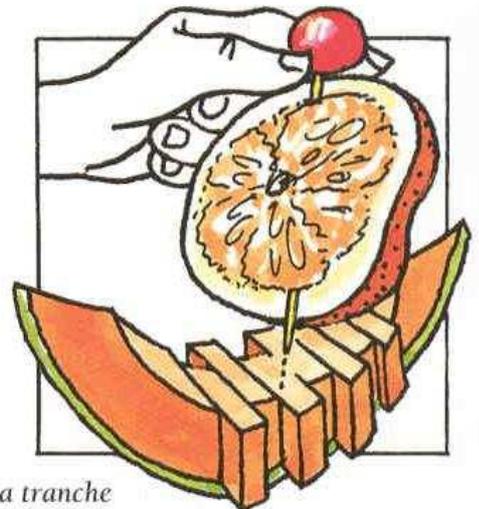
2 Sans entailler la peau, coupez la chair de manière régulière.



3 Décalez tous les morceaux, en les poussant latéralement.



4 Fixez un pique-olive en travers de la tranche d'orange. Ajoutez une cerise confite et fixez la voile sur le melon.





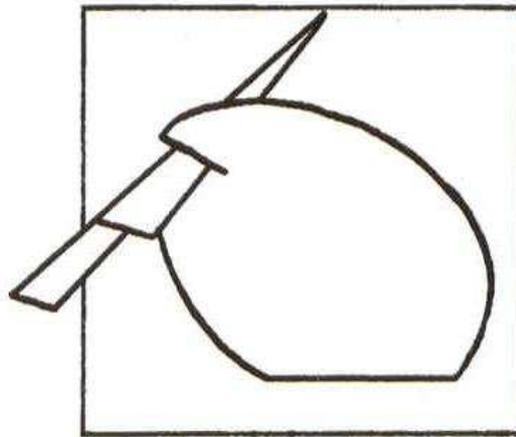
LES ENTRÉES

L'œuf-grenouille

Ingrédients et matériel

- Œufs
- 1 tomate
- Quelques petits pois
- 1 poireau
- Cresson

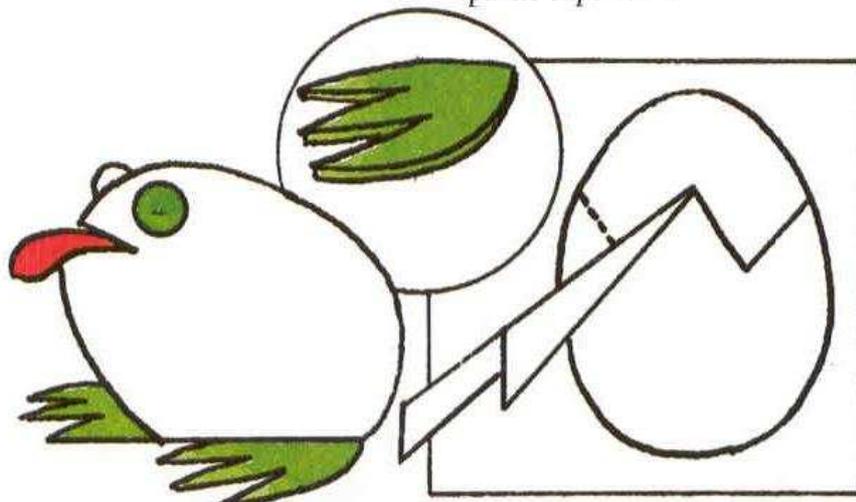
Ce décor se place sur des crudités ou sur un plat froid. Il peut être accompagné par des œufs coupés en dents de loup.



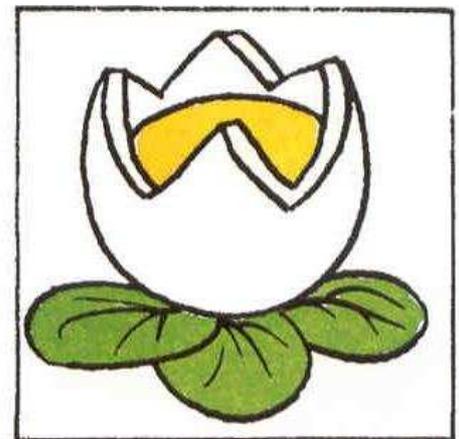
1 Coupez la base d'un œuf dur et ôtez une encoche dans sa partie supérieure.



2 Introduisez-y un bout de tomate pour la langue et creusez les yeux de chaque côté.



3 Placez-y deux petits pois et taillez les pattes dans un poireau.



4 Pour accompagner l'œuf-grenouille, coupez un œuf dur en dents de loup et posez-le sur des feuilles de cresson, comme un petit nénuphar.



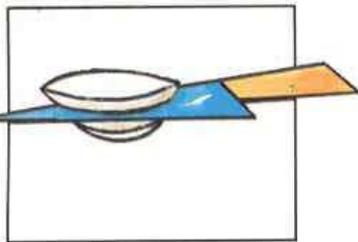
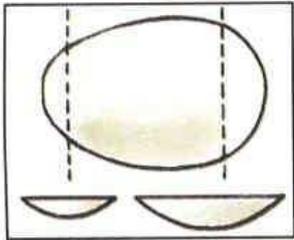
LES ENTRÉES

Le petit champignon rouge

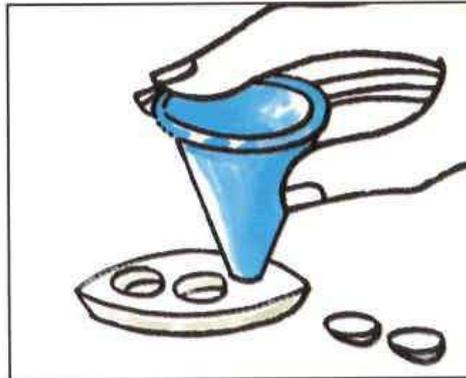
Ingrédients et matériel

- Œufs
- Tomates
- Feuilles de salade
- 1 douille à pâtisserie

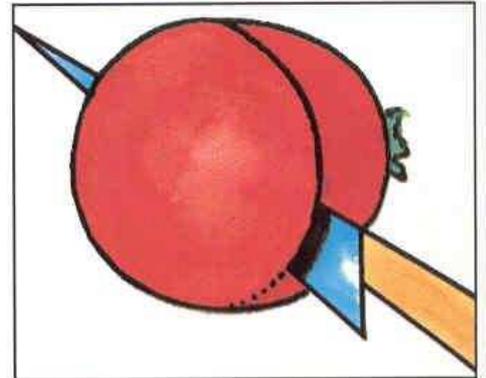
Quelle allure, au milieu d'une assiette de crudités ! Mais ce champignon agrémentera aussi bien les viandes froides. Si vous choisissez de garnir le pied, vous pouvez le présenter tel quel.



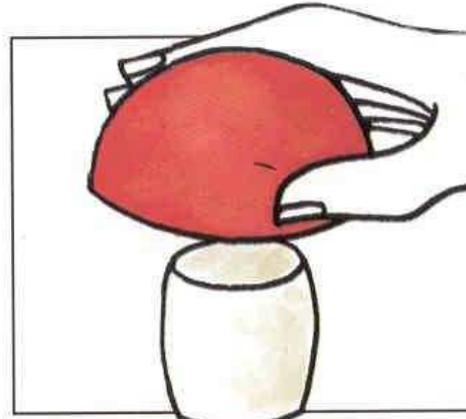
1 Coupez les deux extrémités d'un œuf dur et divisez-les en tranches minces.



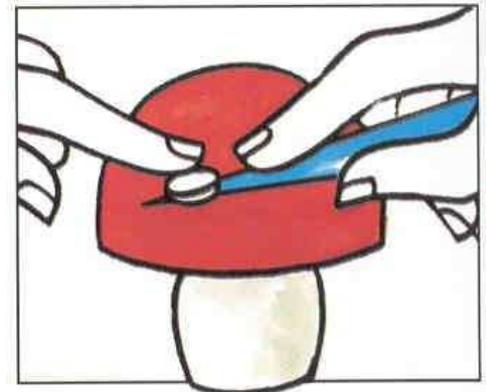
2 A l'aide d'une douille à pâtisserie, détaillez des petits ronds dans celles-ci. Réservez-les, ils serviront à agrémenter le chapeau du champignon.



3 Coupez ensuite une tomate bien ferme et bien rouge aux deux tiers. La partie plus large formera le chapeau du champignon en venant se poser sur le pied.



4 Creusez l'intérieur de celle-ci et posez-la sur le corps de l'œuf dur en l'enfonçant délicatement.



5 Posez à l'aide d'un couteau les ronds de blanc d'œuf dur sur la tomate. Ajoutez de la salade.

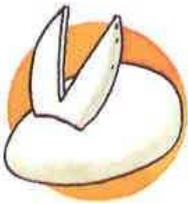


LES ENTRÉES

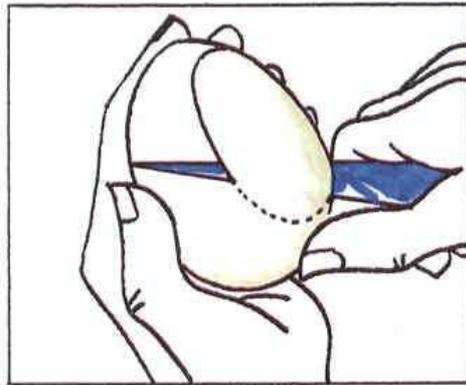
Le lapin en œuf dur

Ingrédients et matériel

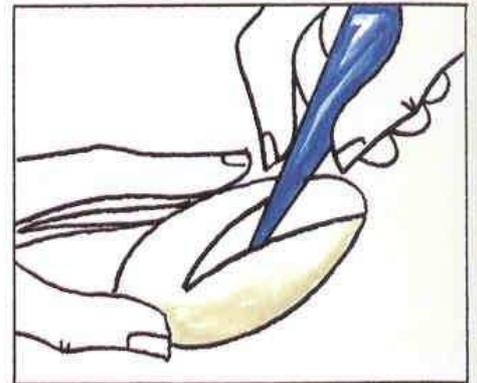
1 œuf dur par personne
Concentré de tomates
Mayonnaise colorée
1 petit cornet de papier



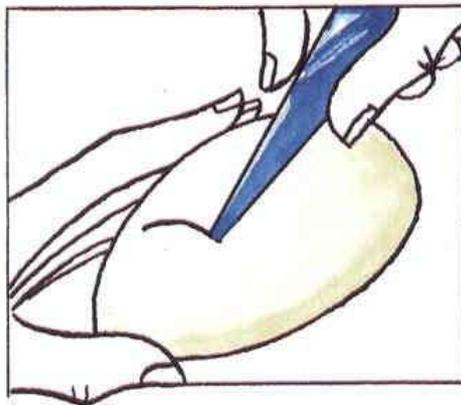
• Pour colorer la mayonnaise, vous pouvez utiliser du concentré de tomates ou du ketchup.



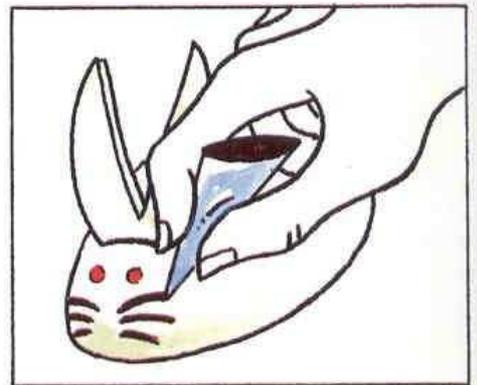
1 Écalez un œuf dur. Coupez un morceau, dans la longueur.



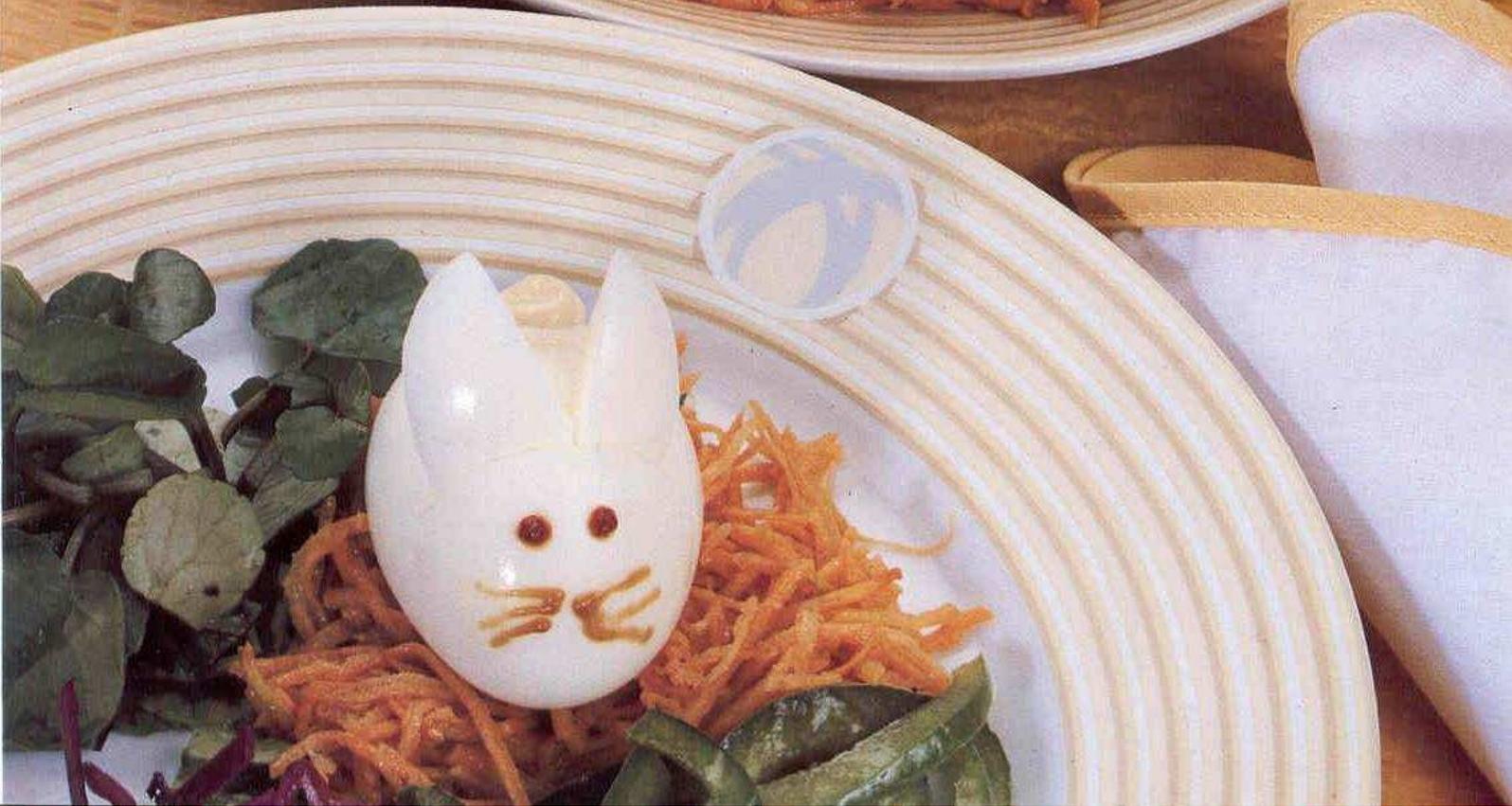
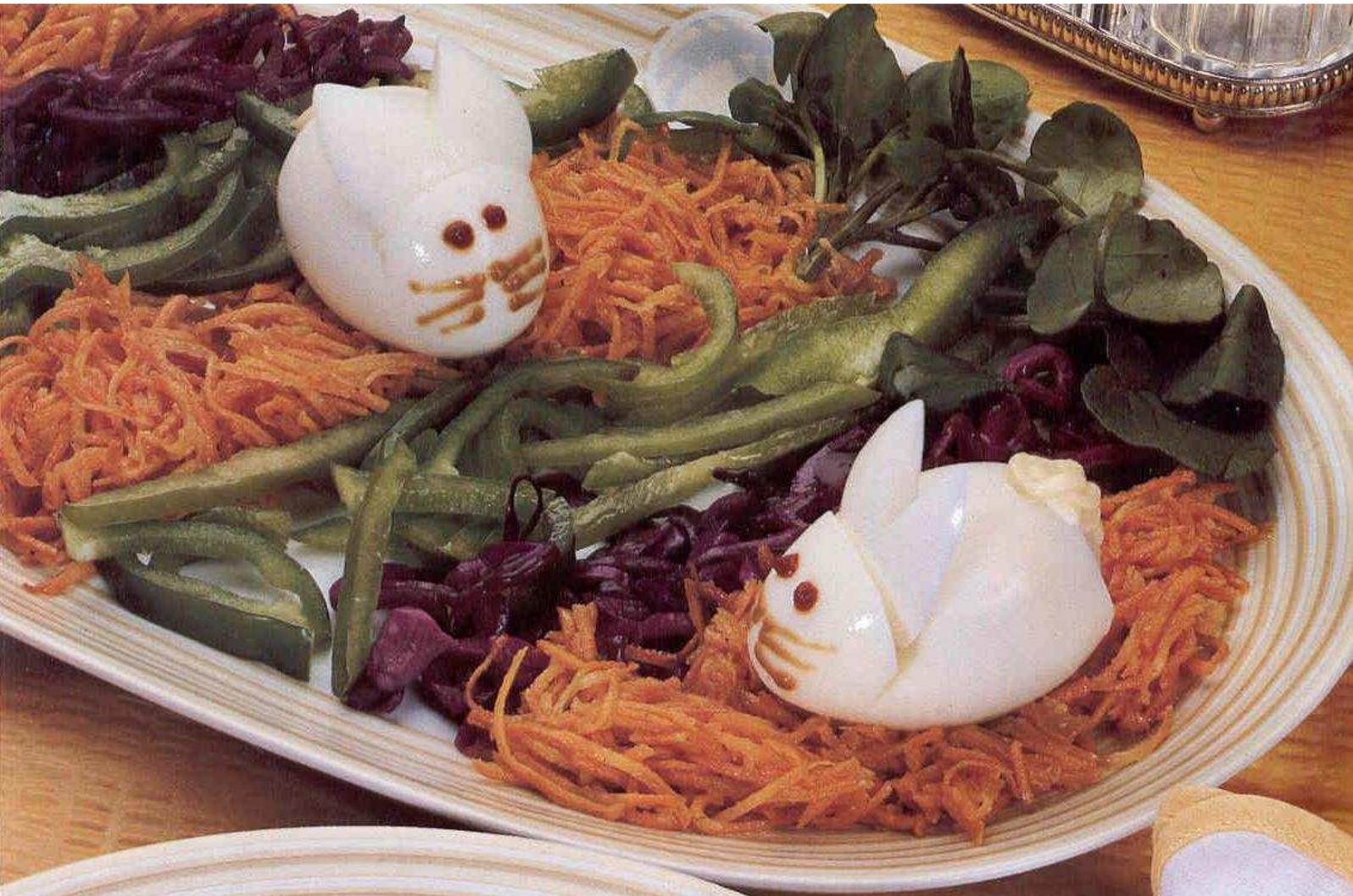
2 Dans cette partie, découpez des oreilles en forme de V.



3 Incisez la partie la plus étroite de l'œuf pour pouvoir loger les oreilles du lapin. Introduisez celles-ci avec précaution.



4 A l'aide d'un cornet, tracez les yeux avec du concentré de tomates et les moustaches avec de la mayonnaise colorée.

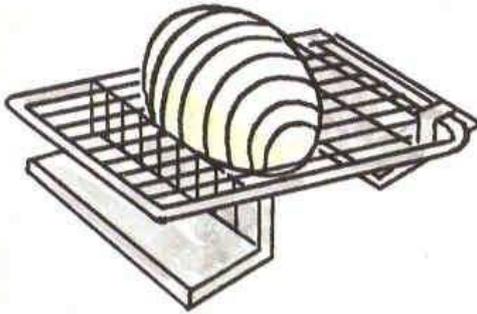


LES ENTRÉES

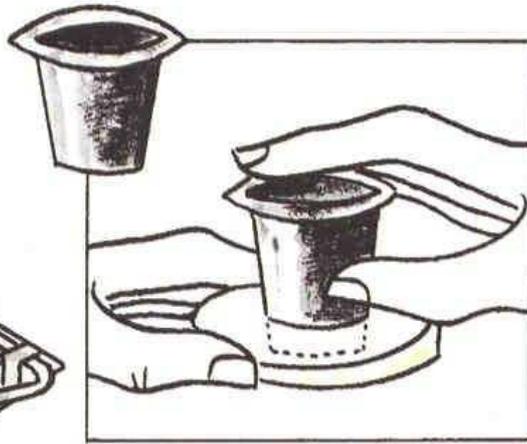
Le décor-marguerite

Ingrédients et matériel

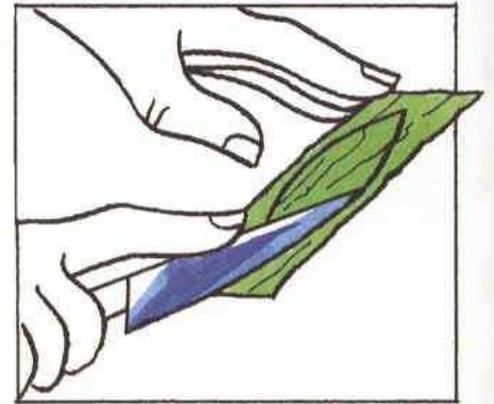
1 œuf
1 poireau
Gelée alimentaire
1 coupe-œufs
2 emporte-pièce
(rond et oblong)



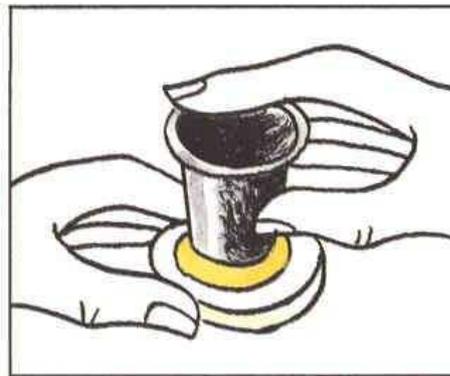
Ce décor se marie très bien avec des coquelicots en tomate. Il peut agrémenter toute sorte de plats froids, terrines, viandes froides ou crudités.



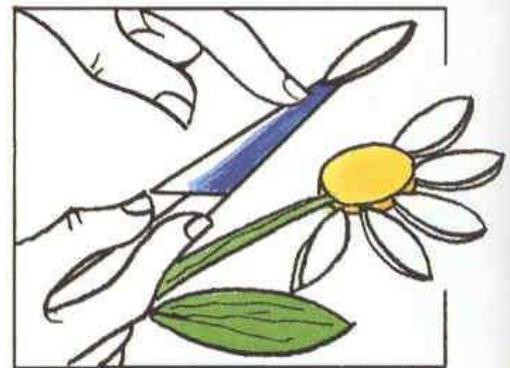
1 Tranchez un œuf dur et découpez des pétales dans le blanc avec un emporte-pièce.



2 Dans le vert d'un poireau blanchi, coupez les feuilles et la tige que vous fixerez à la gelée.



3 Coupez le cœur de la marguerite dans le jaune de l'œuf dur avec un emporte-pièce de forme ronde.



4 A l'aide d'un couteau, assemblez délicatement les pétales autour du cœur, directement sur le plat à décorer.



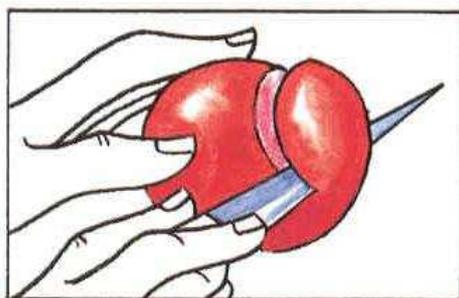
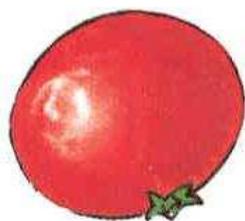
LES ENTRÉES

Le coquelicot en tomate

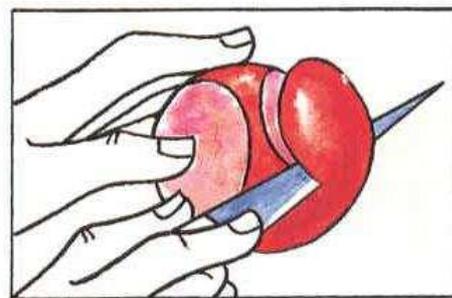
Ingédients et matériel

Tomates
Olives noires
1 poivron ou 1 concombre
Gelée alimentaire

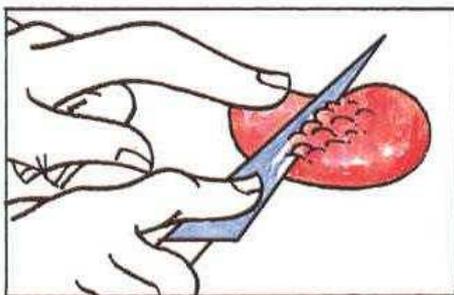
Très simple à réaliser, ce décor se présente sur tout plat froid : poisson, viande, volaille ou terrine. Avec un petit pinceau, passez un peu de gelée ou de l'eau sur les pétales avant de servir, cela donnera un aspect de fraîcheur à la fleur. Le coquelicot en tomate peut avantageusement être marié à d'autres décors.



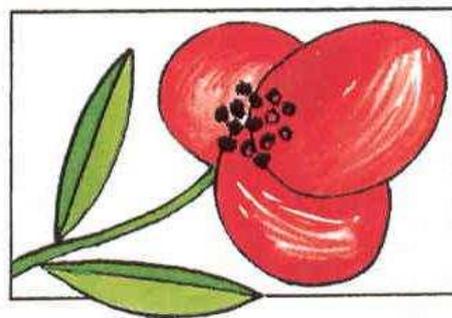
1 Choisissez une tomate bien ferme et bien rouge. Lavez-la et essuyez-la soigneusement. Avec un couteau tranchant, coupez un de ses bords.



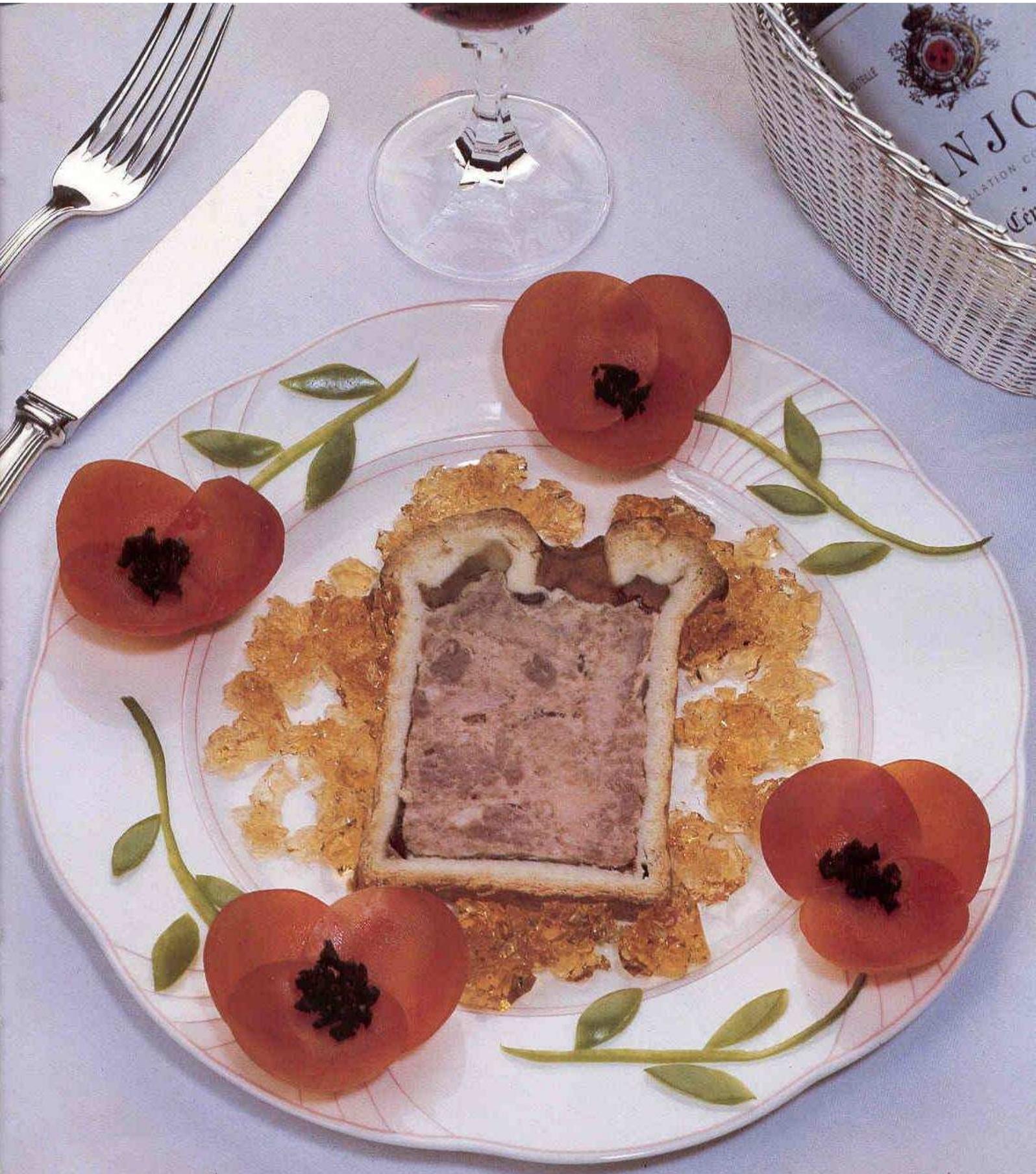
2 Répétez deux fois cette opération sur ses autres faces en veillant à faire des tranches régulières et rondes, avec un bord bien net.



3 Ôtez le surplus de chair en grattant délicatement l'intérieur des tranches de tomate avec la lame d'un couteau et retournez les pétales.



4 Assemblez-les et garnissez le centre du coquelicot d'olive noire hachée. Ajoutez tiges et pétales, que vous aurez découpés dans un poivron ou un concombre.



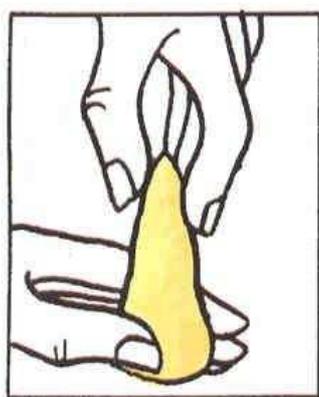
LES ENTRÉES

La rose en beurre

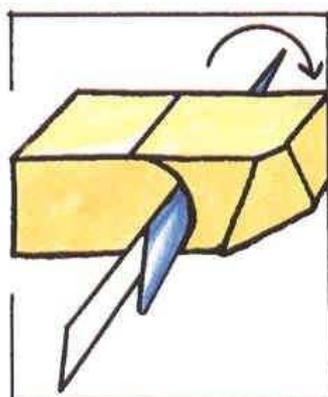
Ingrédients et matériel

Une plaquette
de 250 g de beurre

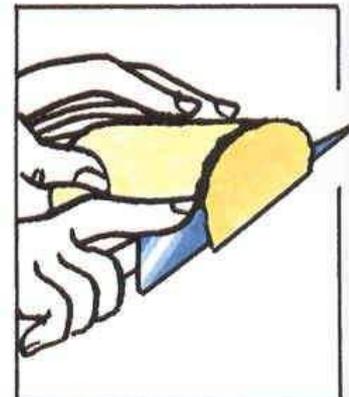
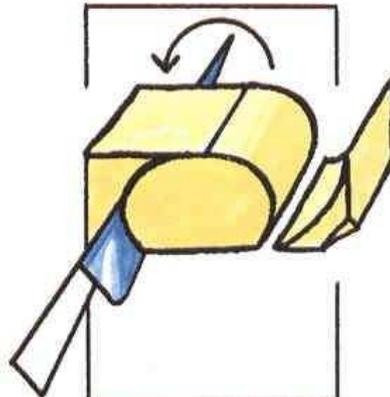
Cette rose peut être servie avec du saumon fumé, du jambon cru, de la charcuterie, un plateau de fromages... Vous pouvez également la réaliser dans du saindoux.



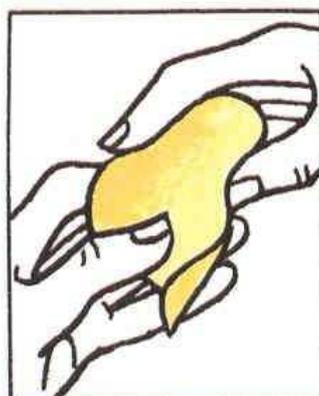
1 Coupez un coin d'une plaquette de beurre et effilez-le avec les doigts.



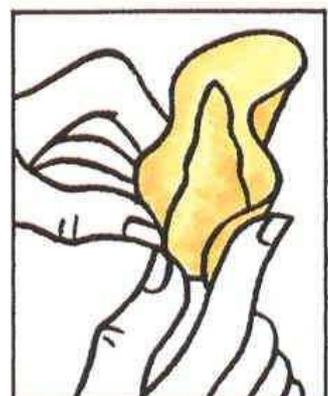
2 Dans le reste de la plaquette de beurre, coupez un demi-cercle à droite, puis un autre à gauche, de façon à former un cylindre.



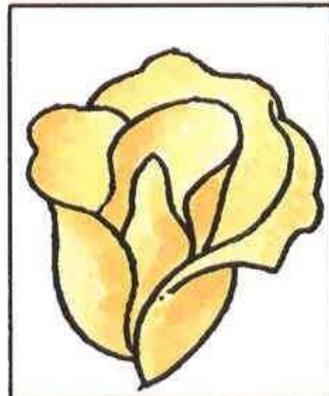
3 Coupez une tranche très fine dans celui-ci avec un couteau bien aiguisé.



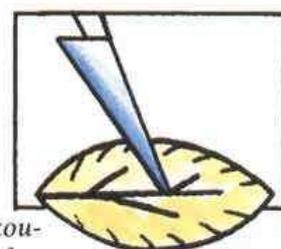
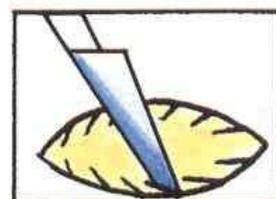
4 A l'aide du pouce, façonnez-la en forme de pétale de fleur.



5 Soudez ce premier pétale au cœur en appuyant sur la base.



6 Assemblez plusieurs pétales et placez la rose au réfrigérateur.



7 Découpez les feuilles et tracez les nervures.



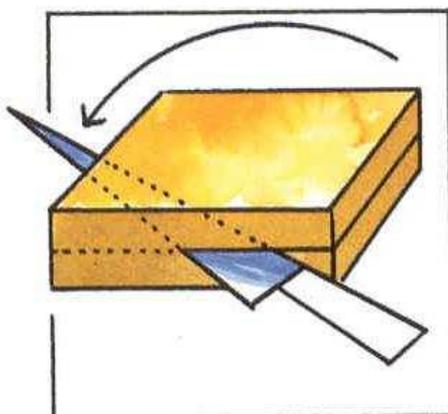
LES ENTRÉES

La coquille en gelée

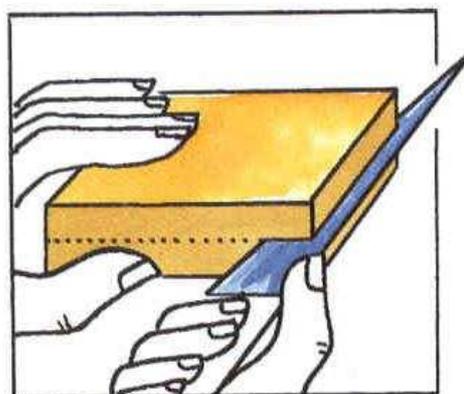
Ingrédients et matériel

Gelée alimentaire
Mayonnaise colorée
1 cornet de papier

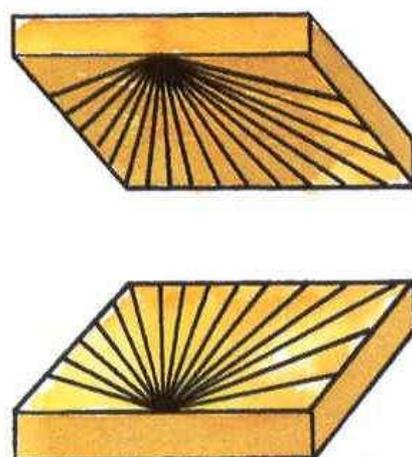
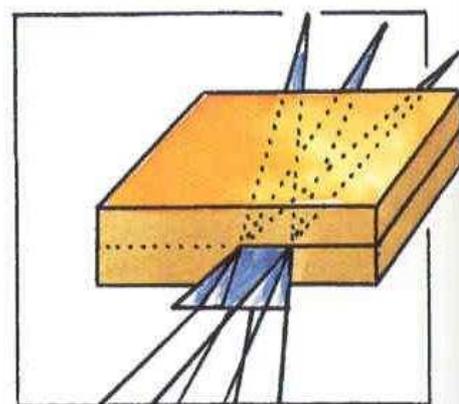
➤ Pour réaliser la marbrure, tracez des dessins au cornet de papier avec de la mayonnaise colorée sur la sauce d'accompagnement. Passez ensuite la pointe d'un couteau du centre de l'assiette vers le bord.



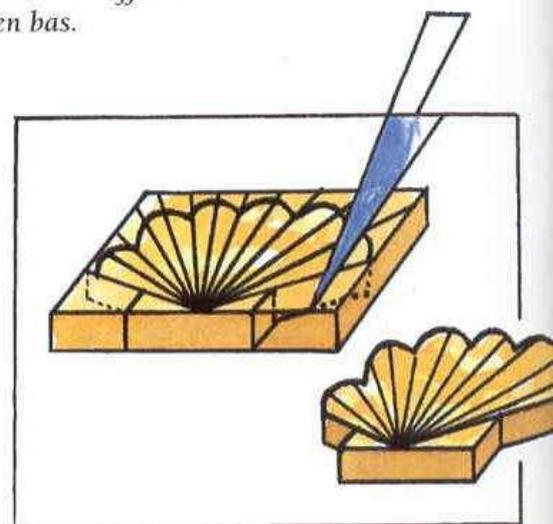
2 Seule la pointe du couteau doit se mouvoir vers la gauche, l'autre partie restant dans l'axe.



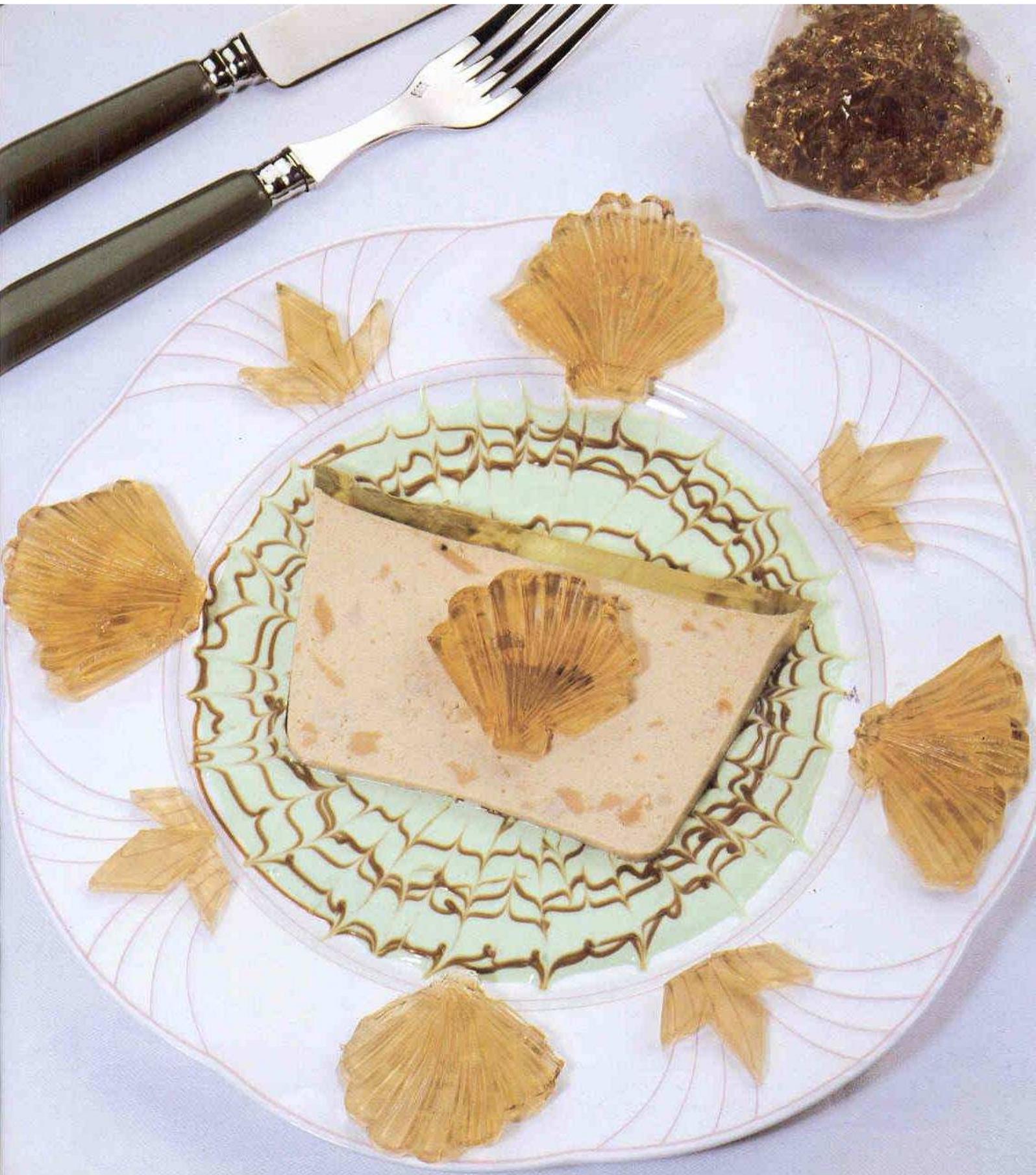
1 Coupez un bloc de gelée de 6 cm de long, sur 5 de large et 1,5 de hauteur, en son milieu en partant de la droite et en effectuant un mouvement de vague : un coup en haut, un coup en bas.



3 Lorsque le couteau a fini son parcours, séparez délicatement les deux parties obtenues.



4 Taillez ensuite les contours des deux blocs de gelée en forme de coquillage et disposez-les sur la terrine de poisson.



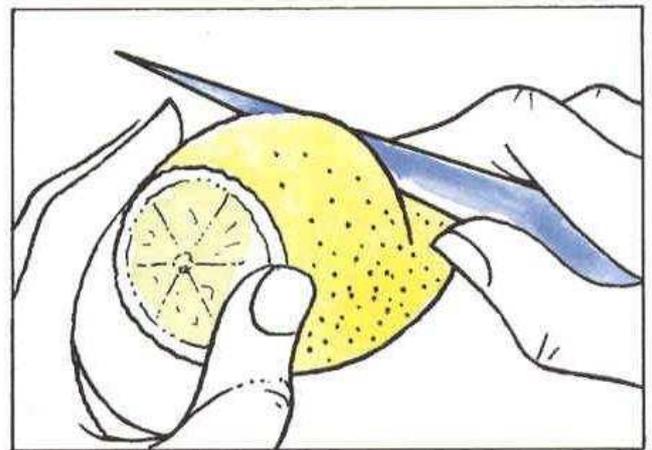
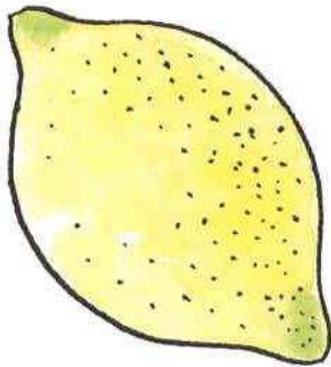
LES ENTRÉES

Le citron bouclette

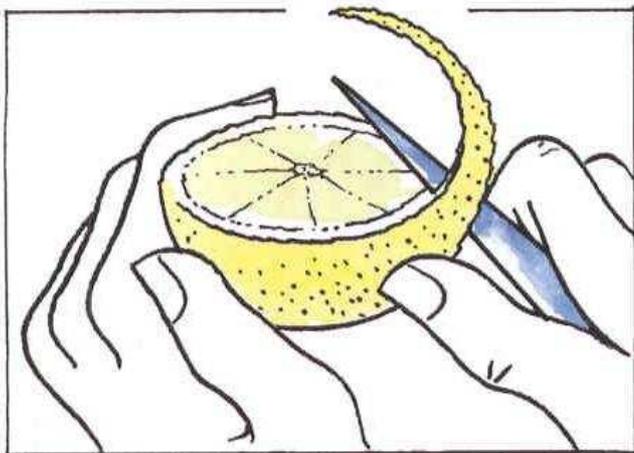
Ingrédients et matériel

1 citron
Persil
Ketchup

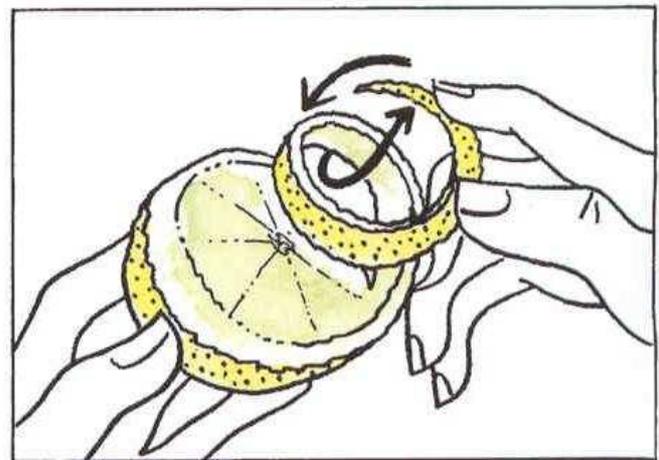
Ce citron se présente avec les terrines de poisson, les fruits de mer et tous les poissons froids. Un petit brin de persil et une goutte de ketchup agrémenteront ce petit décor.



1 Sectionnez les extrémités d'un beau citron, puis coupez-le en deux bien régulièrement.



2 Commencez à découper une légère pelure tout autour de chaque demi-citron.



3 Arrêtez-vous avant d'avoir fait le tour pour qu'elle ne se détache pas. Faites une boucle.



LES ENTRÉES

Le cocktail de crevettes

Ingédients et matériel

Crevettes
Feuilles de salade
Sauce cocktail
1 citron
Persil
1 verre à pied

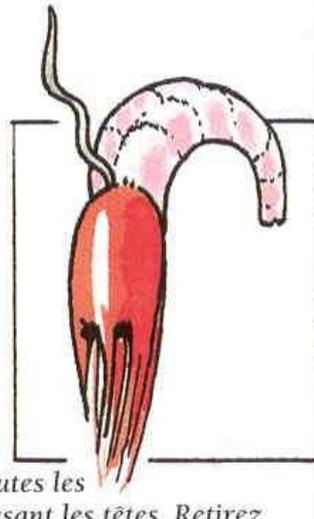
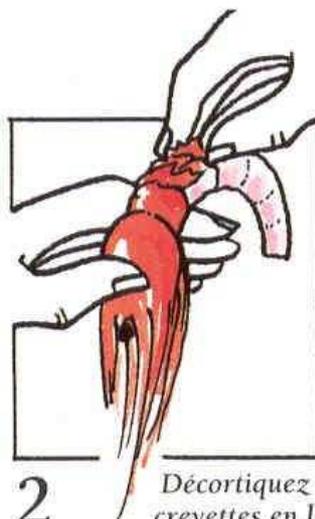
SAUCE COCKTAIL

C'est une sauce mayonnaise additionnée d'une cuillerée de crème fraîche et de ketchup, d'une goutte de Cognac, de 2 gouttes de Tabasco, de 4 gouttes de Worcestershire sauce et d'un peu de concentré de tomates.

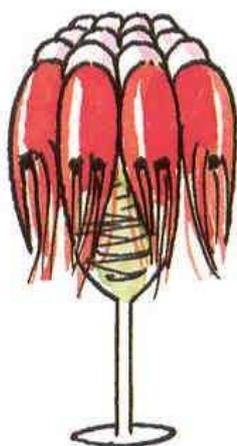
Ce cocktail est généralement servi en entrée. Il peut aussi décorer un plateau de fruits de mer ou un plateau norvégien (en le plaçant au centre).



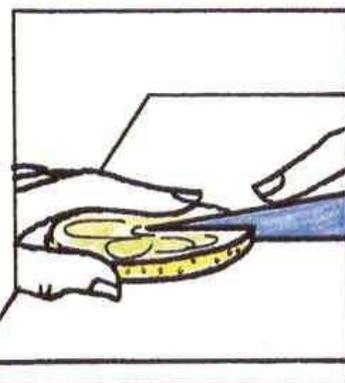
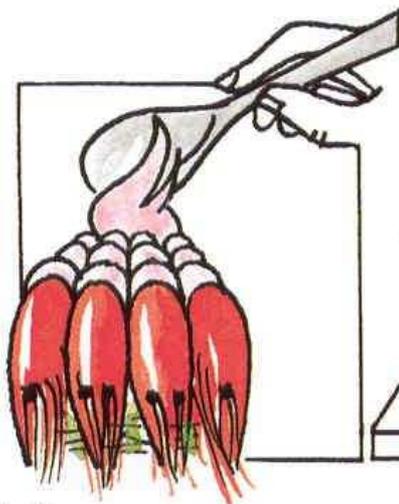
1 Ciselez deux feuilles de salade et disposez-les dans un verre.



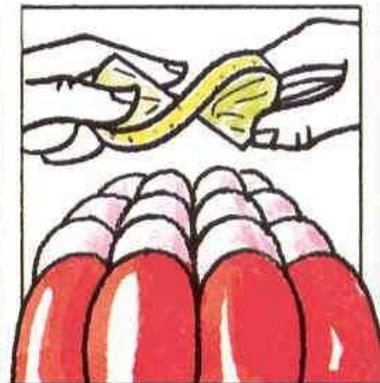
2 Décortiquez toutes les crevettes en laissant les têtes. Retirez aussi le boyau qui se trouve sur la queue.



3 Disposez les crevettes en rond autour du verre, la tête à l'extérieur. Garnissez le centre de sauce cocktail.



4 Coupez un citron en rondelles et entaillez une des tranches.



5 Torsadez-la et placez-la sur les crevettes. Ajoutez un peu de persil.



LES ENTRÉES

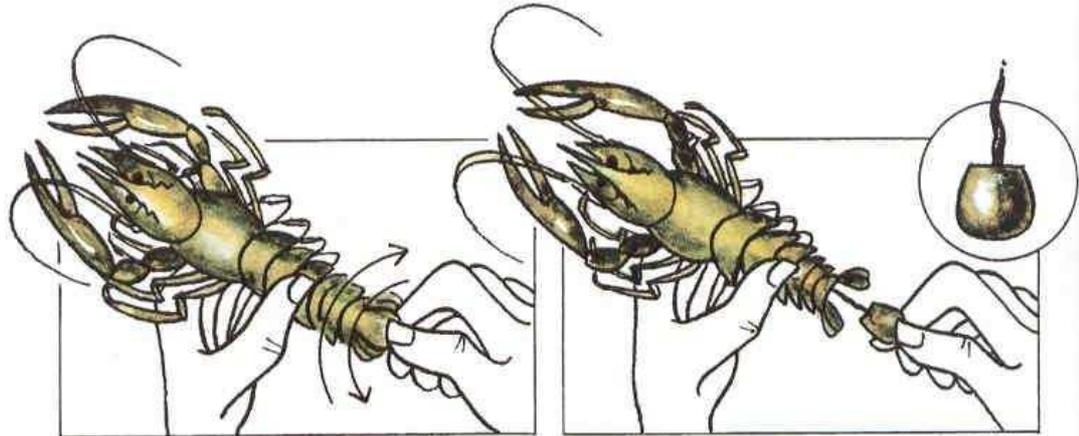
Les écrevisses troussées

Ingrédients et matériel

Écrevisses
Beurre ou gelée
Persil

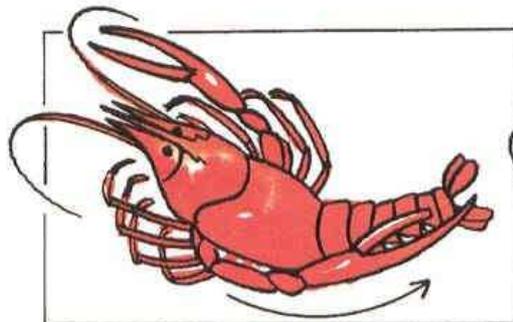
Ces écrevisses se servent chaudes en entrée et elles sont, avant d'être "troussées", lustrées au beurre clarifié. Pour la décoration de plats froids, elles doivent être refroidies et lustrées à la gelée. Leur couleur rouge sera alors plus brillante.

Il est important de châtrer les écrevisses, c'est-à-dire de retirer le boyau intestinal qui est très amer, avant la cuisson pour éviter qu'elles ne prennent un mauvais goût au cours de celle-ci.

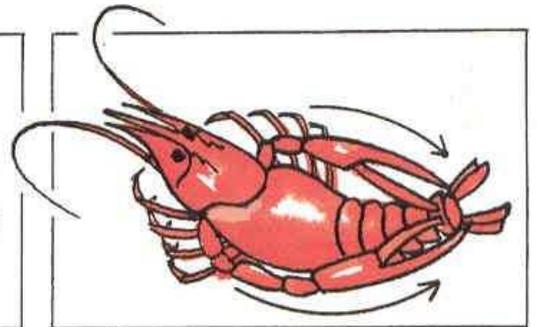


1 Prenez chaque écrevisse et tournez en tirant fermement la lame médiane de la nageoire caudale.

2 Cette opération va vous permettre de retirer le petit boyau noir qui se trouve au milieu de la queue. Faites-les cuire.



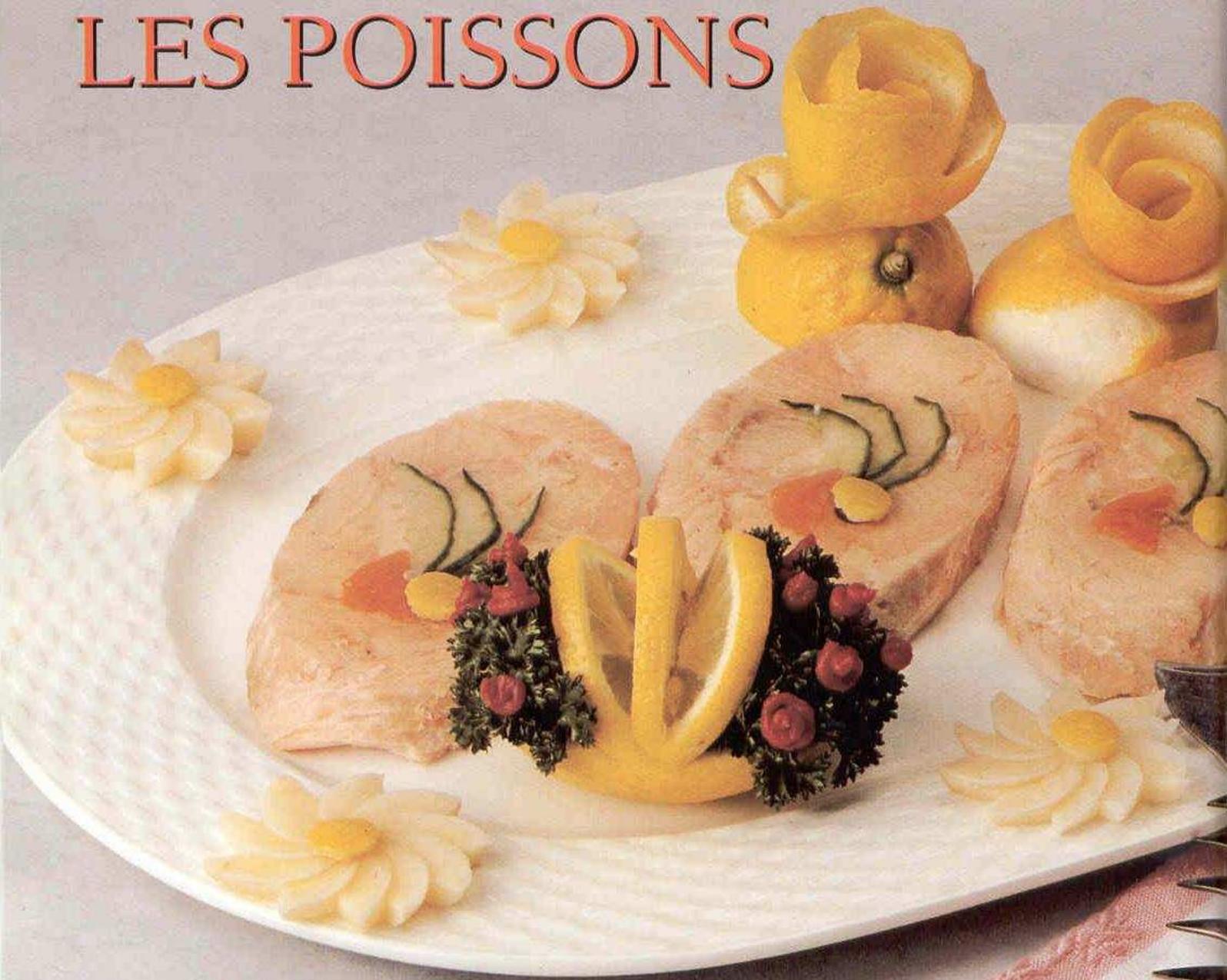
3 Saisissez la pince sans l'arracher et piquez sa partie inférieure dans la queue. L'écrevisse va légèrement se redresser.



4 Faites de même pour l'autre pince. Disposez les écrevisses dans une assiette et ajoutez un petit bouquet de persil en boule.



LES POISSONS





Beaucoup des décors présentés ici sont des sculptures réalisées dans des citrons. Simples et rapides à confectionner, elles offrent un moyen facile pour agrémenter en un tour de main tous les poissons et les plateaux de fruits de mer. Utilisez de préférence des gros citrons, ayant une peau d'un jaune bien soutenu. Ajoutez-leur du persil et, lorsque la préparation s'y prête, du concentré de tomates ou du ketchup afin d'apporter des touches de couleur. Certains décors constituent une recette à part entière, comme les rondelles bicolores ou le feuilleté en losange, ou une façon de préparer et de servir un plat, comme la papillote en papier sulfurisé. A vous de varier vos menus et de décliner les propositions qui vous sont faites en diversifiant les ingrédients des garnitures.

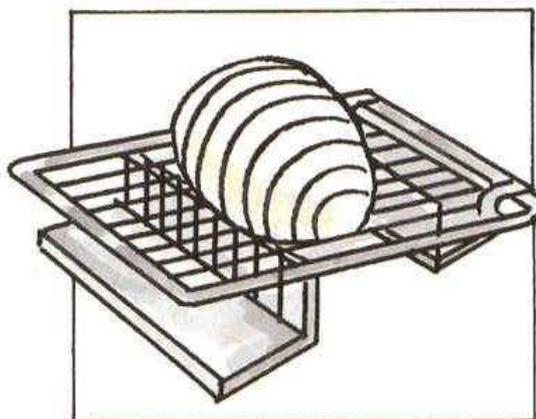
LES POISSONS

Le brin de muguet

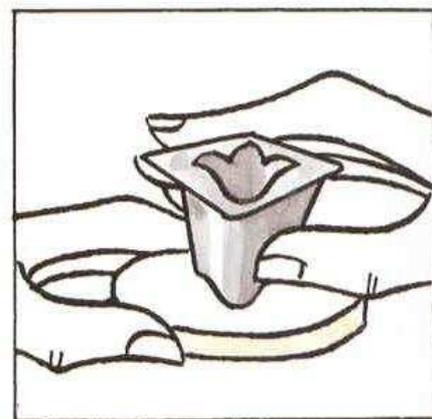
Ingédients et matériel

1 œuf
1 poireau
1 coupe-œufs
1 emporte-pièce
en forme de clochette

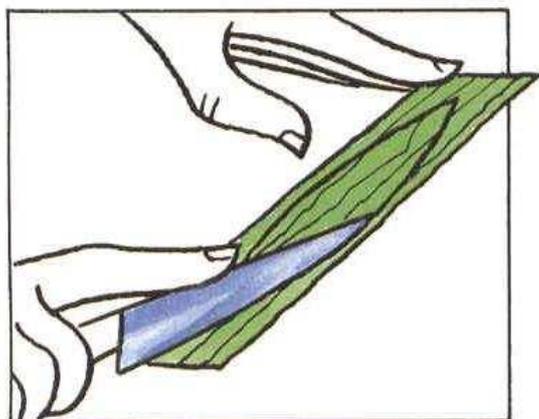
Ce décor, que l'on peut avantageusement présenter au mois de mai, se place sur des poissons froids, truites en gelée, saumons, ou sur des pâtés et des terrines.



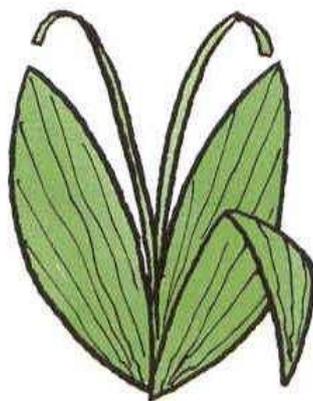
1 Coupez un œuf dur en rondelles en vous aidant au besoin d'un coupe-œufs pour faire des tranches bien régulières.



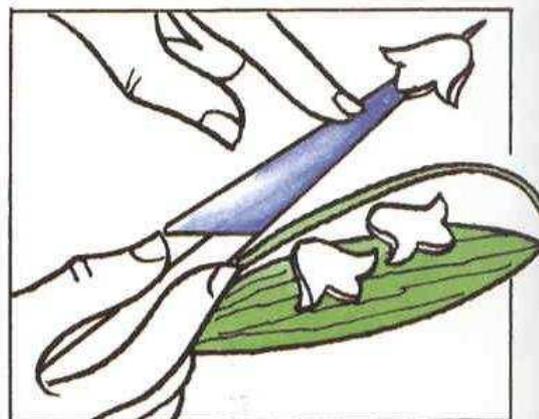
2 Avec un emporte-pièce en forme de clochette, découpez le blanc d'œuf afin d'obtenir plusieurs fleurs.



3 Dans un poireau blanchi, découpez les feuilles et les tiges du muguet, que vous fixerez sur le poisson.



4 Disposez deux ou trois feuilles et recourbez-en une.



5 Placez ensuite délicatement les clochettes le long des tiges en vous aidant d'un couteau.



Domaine des Fillicères
Muscadet de Sèvre et Mayenne
Appellation Muscadet de Sèvre et Mayenne Contrôlée
RÉCOLTE 1985
André Poirier - La

LES POISSONS

Les poissons entrelacés

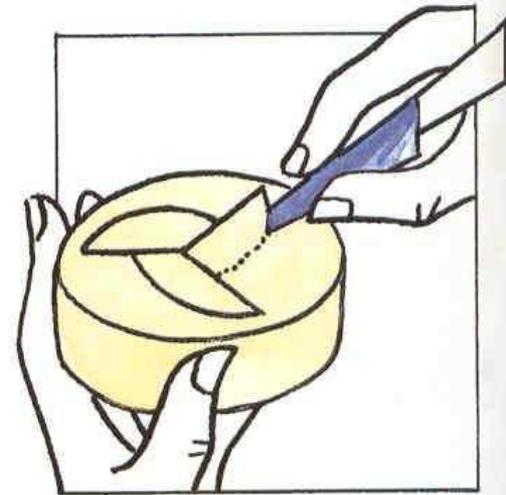
Ingrédients et matériel

1 cylindre de 2 cm d'épaisseur sur 5 cm de diamètre découpé dans une pomme de terre bien ferme

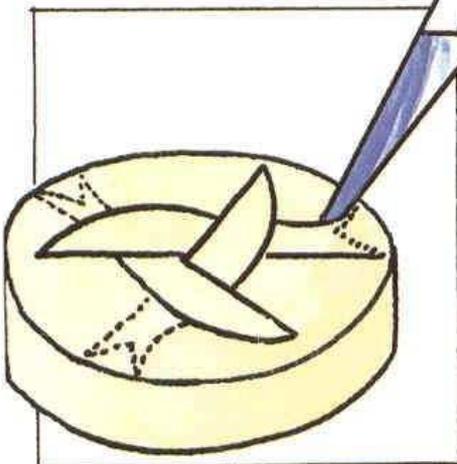
Ce motif se place sur un poisson grillé, saumon, sole... Il peut également servir pour décorer un morceau de beurre.



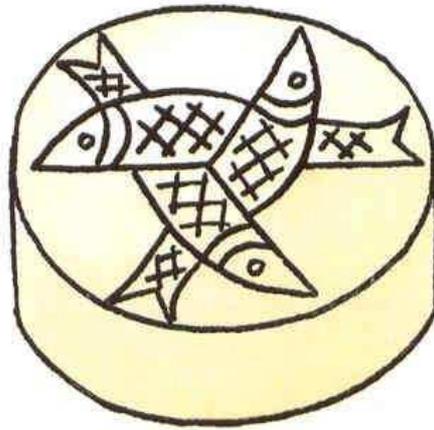
1 Dans le cylindre de pomme de terre, tracez trois lignes de 3 mm de profondeur.



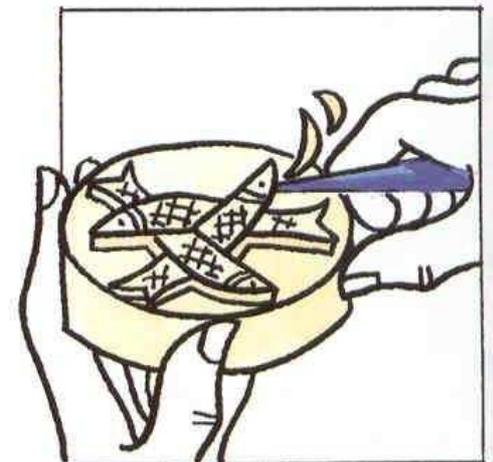
2 Repartez du début des lignes et tracez un arrondi jusqu'au milieu des lignes droites.



3 Dessinez ensuite avec votre couteau les queues des trois poissons.



4 Formez les yeux avec précaution et quadrillez légèrement le dos des poissons.



5 Dégagez les contours et le dessous du motif avec la lame du couteau. Faites-le griller.



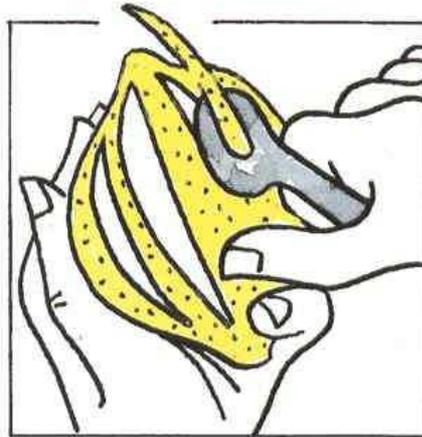
LES POISSONS

Les rondelles bicolores

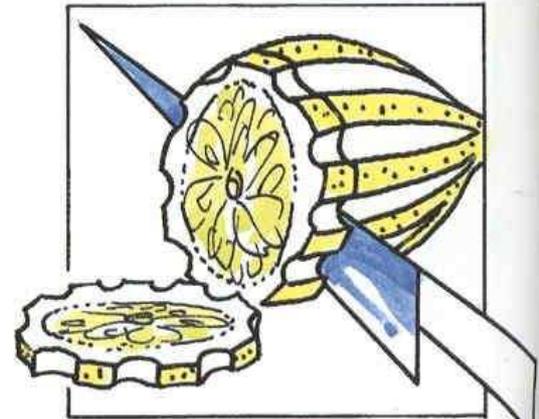
Ingrédients et matériel

1 citron
1 tomate
Persil
1 cannelure

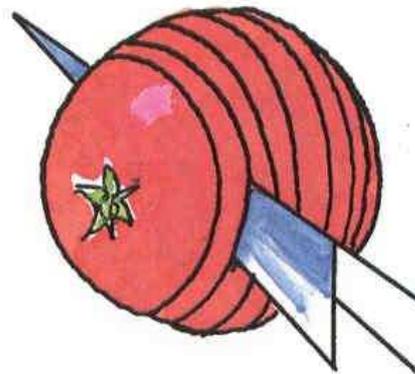
Ce décor est une façon d'accommoder la recette de la dorade basquaise. Cette préparation présente l'avantage de pouvoir être directement servie dans son plat de cuisson et permet de parfumer agréablement le goût de la dorade.



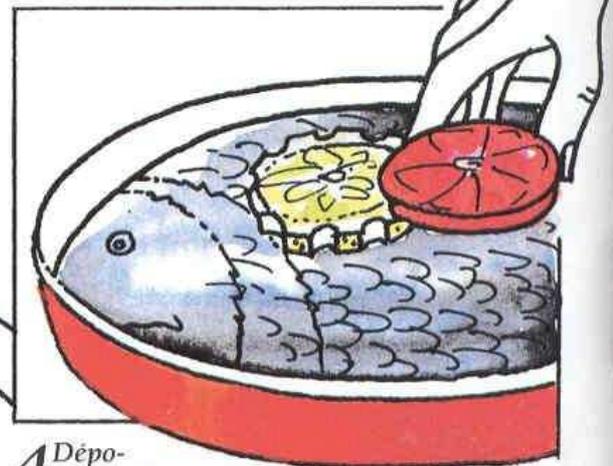
1 Choisissez un beau citron et cannelez-le sur son pourtour.



2 Coupez-le ensuite en tranches fines.



3 Découpez une tomate en tranches régulières.



4 Déposez les tranches de citron et de tomate sur une dorade.

LA DORADE BASQUAISE

Beurrez un plat et parsemez-le d'échalotes hachées. Posez la dorade puis les tranches de citron et de tomate. Salez, poivrez et mouillez avec du vin blanc. Cuisez à four tiède pendant 20 minutes environ. Sortez le plat du four et saupoudrez de persil.



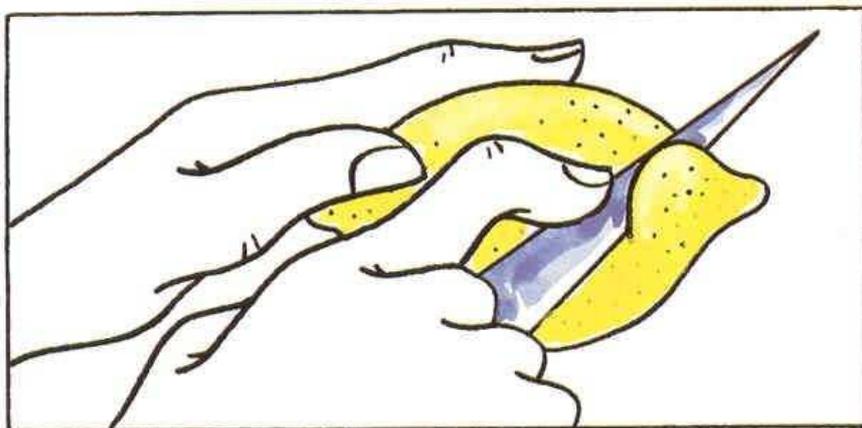
LES POISSONS

Les dents de loup

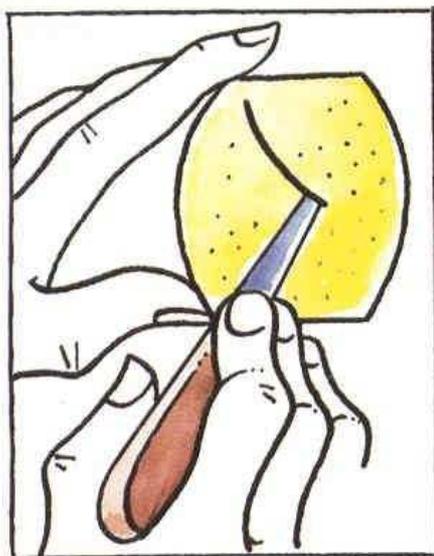
Ingrédients et matériel

1 beau citron
Persil

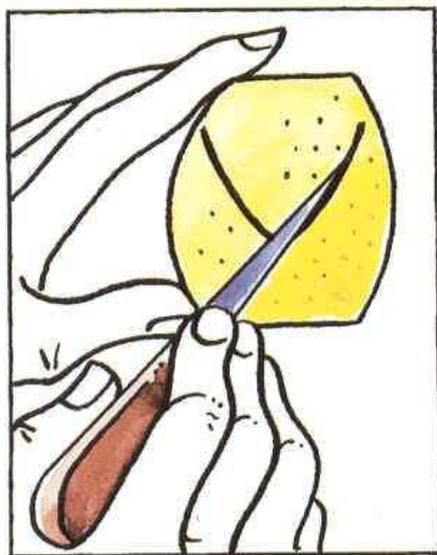
Ce décor très simple et très rapide à réaliser peut accompagner les poissons et tout plat se servant avec du citron. Un petit brin de persil apportera une note de couleur agréable.



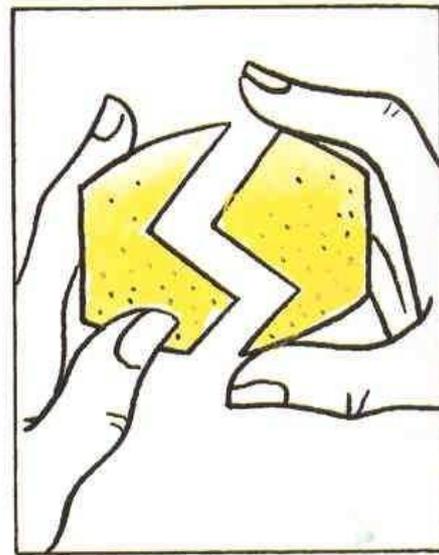
1 Prenez un beau citron, lavez-le soigneusement et coupez ses deux extrémités.



2 Faites une profonde incision avec un couteau.



3 Continuez les incisions, une fois à gauche, une fois à droite.



4 Séparez les deux parties du citron, qui seront dentées.



PRODUCE OF FRANCE
MUSCADET DE FRANCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
Mis en bouteille par
Léon DOLLET
Propriétaire-Récoltant

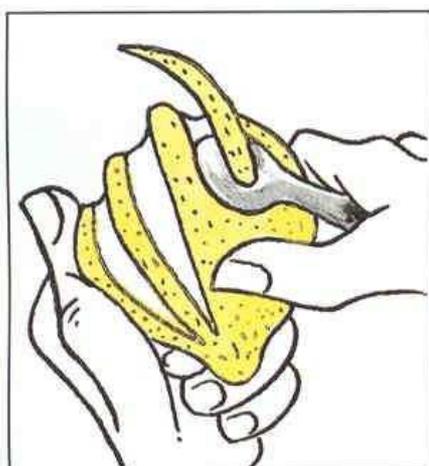
LES POISSONS

Le papillon jaune

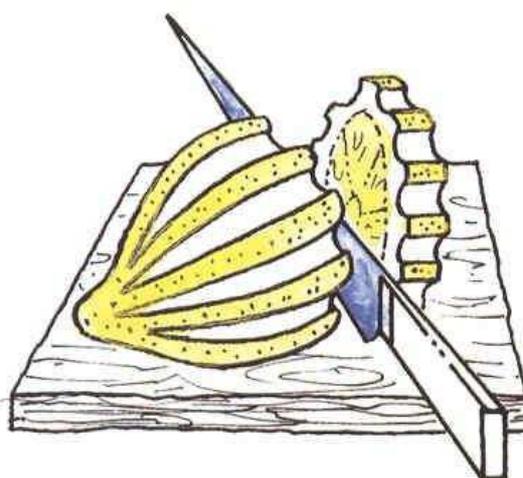
Ingrédients et matériel

1 beau citron et 1 olive noire
1 cannelure

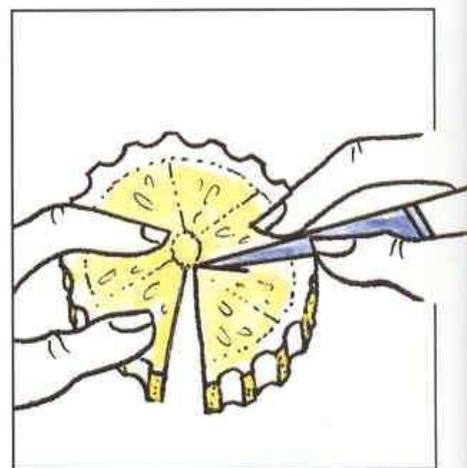
Ce décor s'applique tout seul sur un mets de petite dimension :
dame de saumon, sole meunière. Vous pouvez disposer
plusieurs papillons sur une grosse pièce de poisson, une terrine, etc.



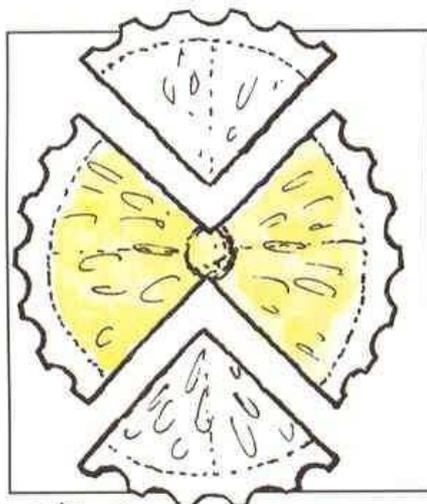
1 Lavez puis canneliez le citron
régulièrement.



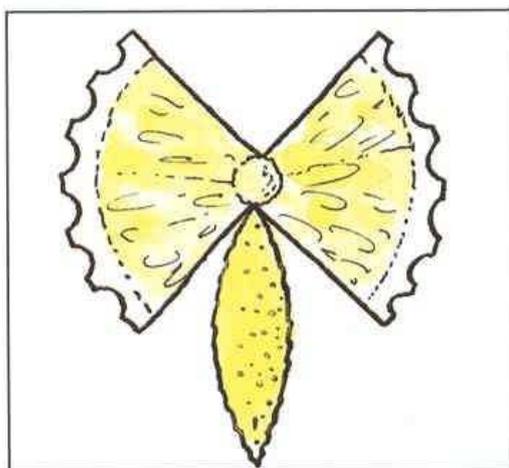
2 Coupez-le en tranches
régulières de 3 mm d'épaisseur.



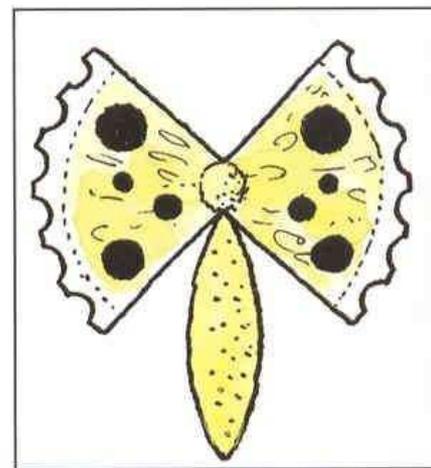
3 Coupez deux parties en V,
sans aller jusqu'au cœur.



4 Ôtez les
deux parties coupées en V.



5 Taillez le corps du papillon
dans la pelure du citron.



6 Disposez des ronds taillés
dans l'olive noire sur les ailes.



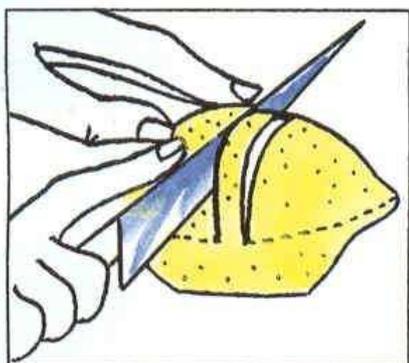
LES POISSONS

Le panier des bois

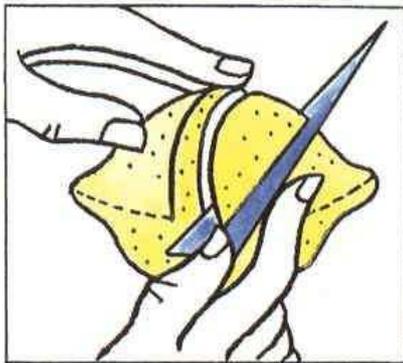
Ingrédients et matériel

1 beau citron bien dur
Persil frisé
Concentré de tomates
1 cornet de papier

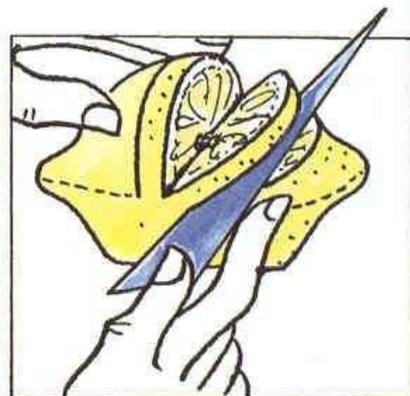
Ce panier des bois se présente avec tous les poissons, froids ou chauds. Il peut aussi être disposé au centre d'un plateau de fruits de mer. Il est uniquement décoratif, mais quel effet ! Pour l'usage, accompagnez-le de quelques quartiers de citron ou d'un citron découpé en dents de loup.



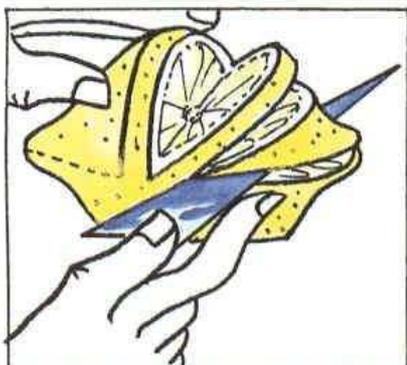
1 Coupez la base du citron, puis une tranche de 3 mm, de façon à arriver au cœur.



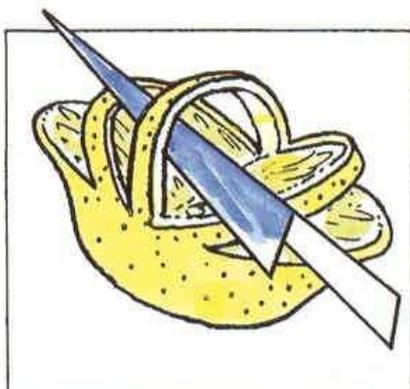
2 Coupez une autre tranche de 3 mm en diagonale : un petit quartier va donc tomber.



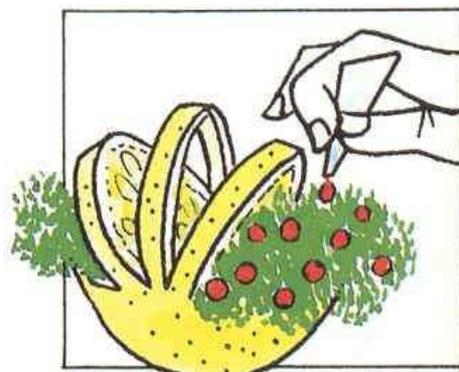
3 Coupez à nouveau, toujours dans le même quart de citron, en rejoignant le cœur.



4 Ôtez encore un petit quartier, de façon à libérer le couvercle du panier.



5 Renouvelez ces opérations de l'autre côté du citron. Évidez ensuite l'anse du panier.



6 Garnissez de persil frisé. A l'aide d'un cornet, faites des boules de concentré de tomates.



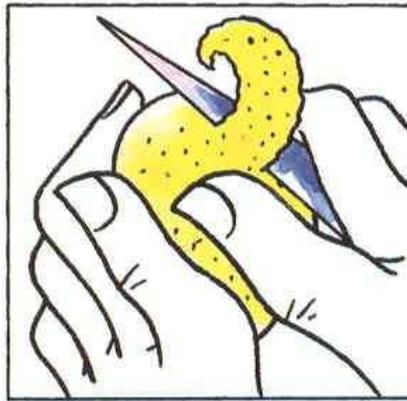
LES POISSONS

La rose en bouton

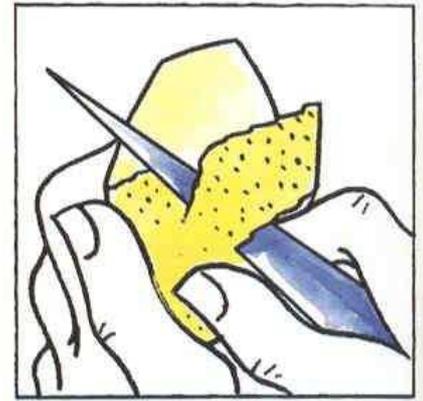
Ingrédients et matériel

1 beau citron
Persil

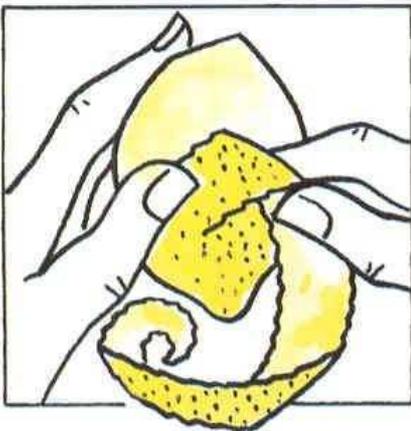
Ce joli décor est très facile à réaliser. Il se sert avec tout poisson chaud ou froid. Vous pouvez l'associer à d'autres décors floraux comme les coquelicots en tomate (voir page 28) ou les roses rouges (voir page 70).



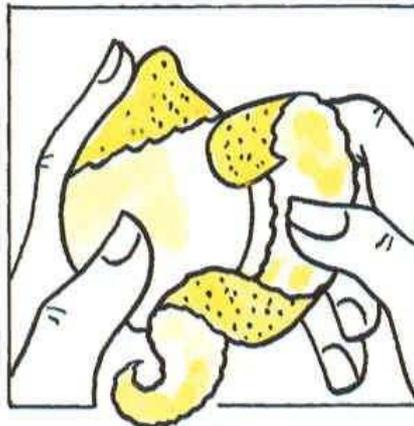
1 Découpez un petit crochet à l'emplacement de l'attache du citron.



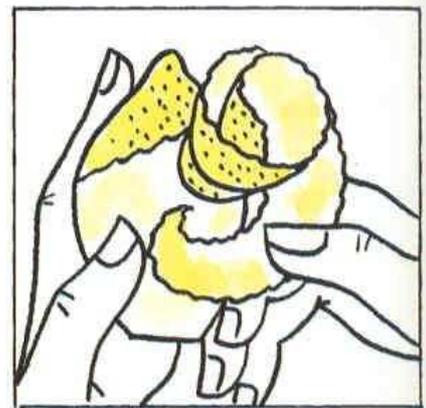
2 Continuez à peler le citron, sans casser le crochet, par un mouvement de va-et-vient.



3 Terminez le mouvement autour du citron en coupant vers la gauche.



4 Rabattez la peau vers la dernière coupure en faisant pivoter le citron.



5 Roulez la peau découpée, serrez-la et bloquez le crochet. Parsemez le plat de persil.



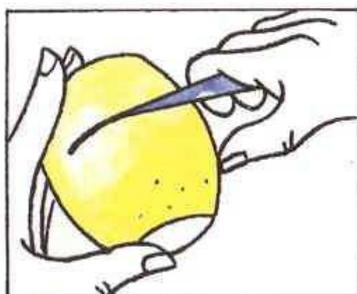
LES POISSONS

Le téléphone portable

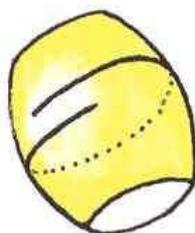
Ingrédients et matériel

1 beau citron
Persil

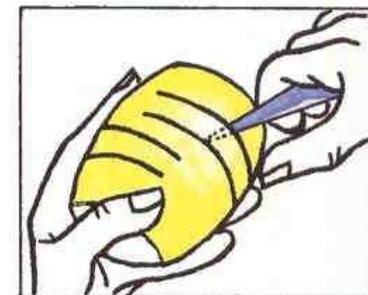
Ce décor est amusant car il faut être deux pour s'en servir. Les moitiés du citron sont en effet reliées par une lanière de peau qu'il faut veiller à ne pas déchirer lors de la préparation. Présentez-le avec un poisson pour deux personnes ou bien avec des crustacés, froids ou chauds. Agrémentez le plat de quelques brins de persil. Le vert de celui-ci réveillant par contraste le jaune parfois un peu terne du citron.



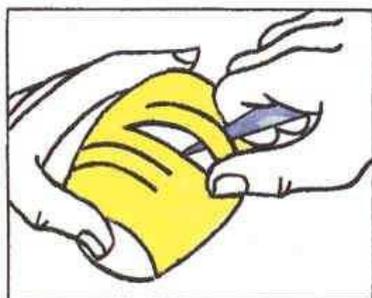
1 Coupez les extrémités du citron et incisez la peau avec la pointe d'un couteau.



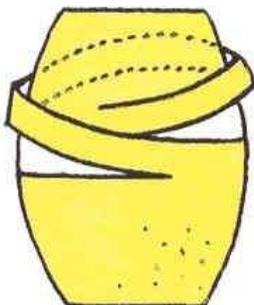
2 Faites le tour du citron puis pratiquez une seconde incision, faites à nouveau le tour du citron en suivant la première coupe.



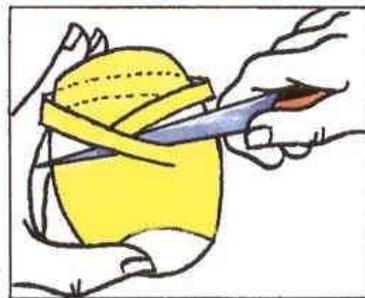
3 Glissez la pointe du couteau entre les deux incisions ainsi pratiquées.



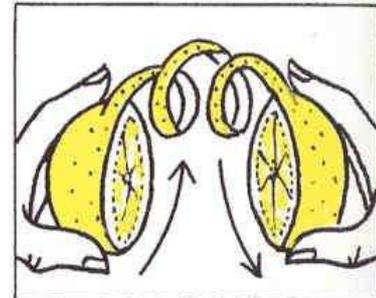
4 Dégagez la partie incisée autour du citron par les précédentes coupes.



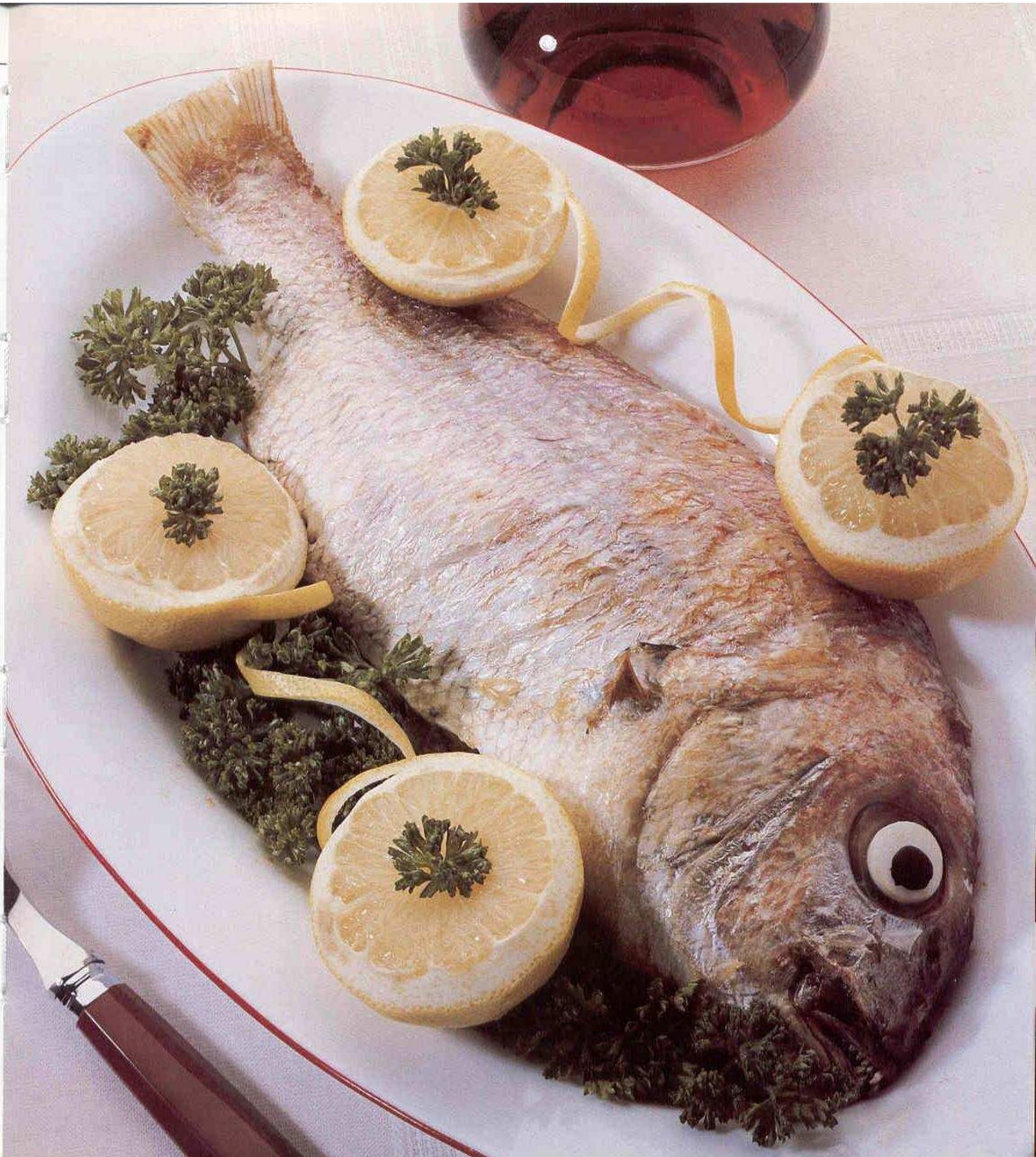
5 Remontez-la vers le haut du citron sans la casser.



6 Coupez ensuite le citron en deux moitiés au niveau des deux jointures.



7 Séparez les deux parties et tortillez légèrement la lanière qui les unit.



LES POISSONS

Le feuilleté en losange

Ingédients et matériel

Pâte feuilletée

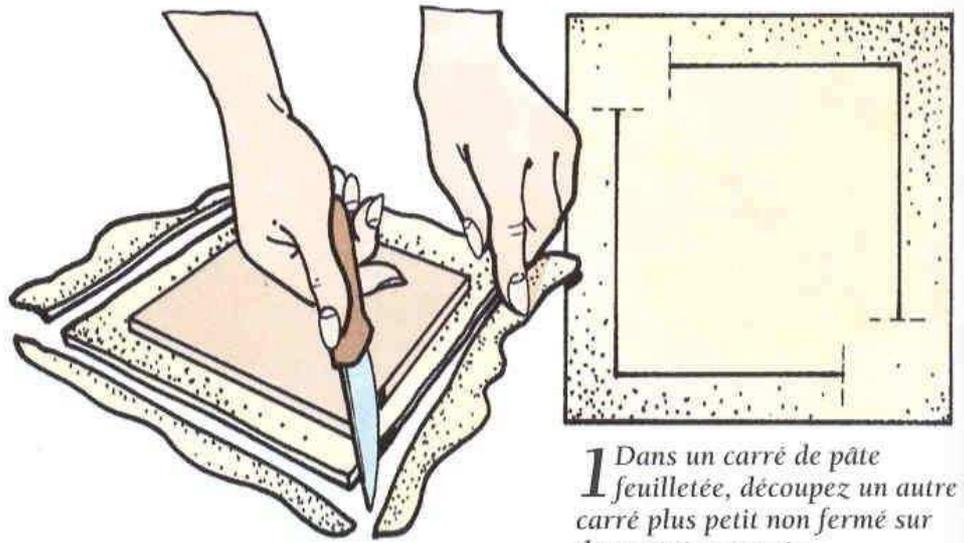
1 œuf pour la dorure

Garniture (crustacés, poissons...)

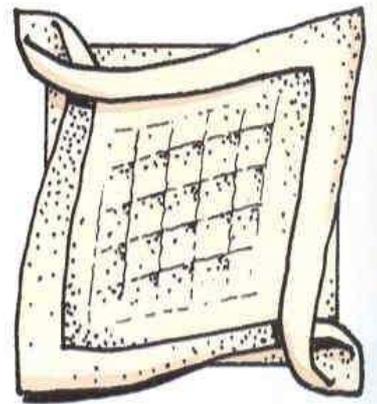
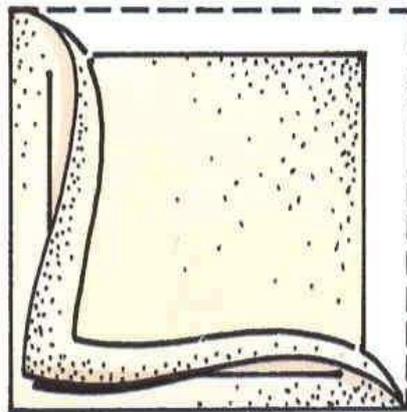
LA PÂTE FEUILLETÉE

Ajoutez 10 g de sel et 20 cl d'eau à 500 g de farine. Façonnez une boule. Laissez reposer 30 minutes. Abaissez une bande bien régulière sur 1 cm d'épaisseur. Posez au centre 350 g de beurre (ou de margarine végétale) préalablement malaxé. Ramenez la pâte de tous côtés. Abaissez à nouveau au rouleau. Pliez en trois, pivotez la pâte et abaissez à nouveau, repliez en trois (on appelle cette opération un "tour"). Enveloppez la pâte dans de l'aluminium et laissez reposer 20 minutes dans le bas du réfrigérateur. Sortez la pâte et recommencez l'opération d'abaisse et de pliage encore deux fois. Replacez au réfrigérateur 20 minutes. Donnez encore deux tours et laissez la pâte reposer 10 minutes avant de l'utiliser.

Ce feuilleté décoratif et original est idéal pour présenter une préparation en sauce : poissons, crustacés... Vous pouvez réaliser la pâte feuilletée vous-même ou bien l'acheter déjà prête.



1 Dans un carré de pâte feuilletée, découpez un autre carré plus petit non fermé sur deux côtés opposés.



2 Badigeonnez avec de l'eau et rabattez les deux bords de façon à les croiser. Dorez à l'œuf. Quadrillez avec une fourchette. Cuissez à four chaud. Soulevez le couvercle et garnissez avec la préparation de votre choix.



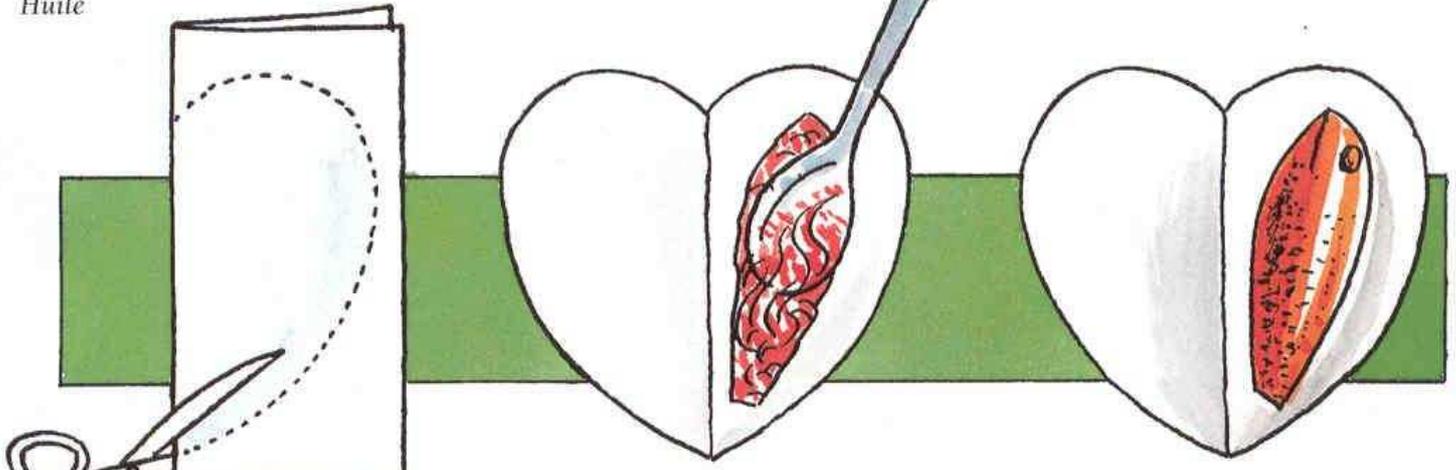
LES POISSONS

Une papillote réussie

Ingrédients et matériel

Papier sulfurisé
Garniture
Huile

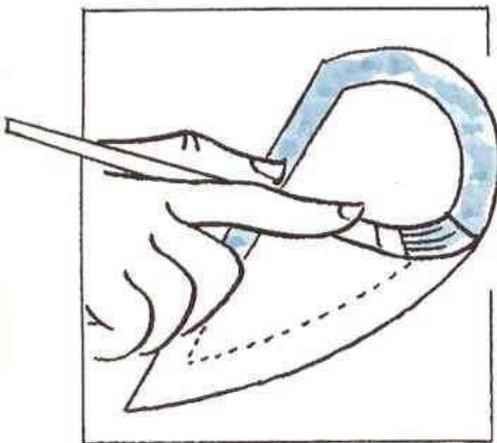
L'emploi des papillotes en papier sulfurisé est des plus variés. La recette ci-dessous est réalisée avec du jambon, du coulis de tomates et un rouget grillé.



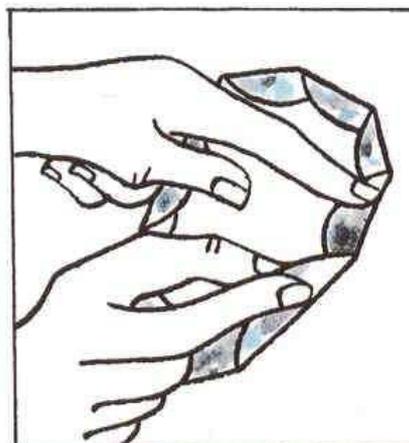
1 Coupez une feuille de papier sulfurisé en forme de cœur.

2 Garnissez-la d'une tranche de jambon et de coulis de tomates.

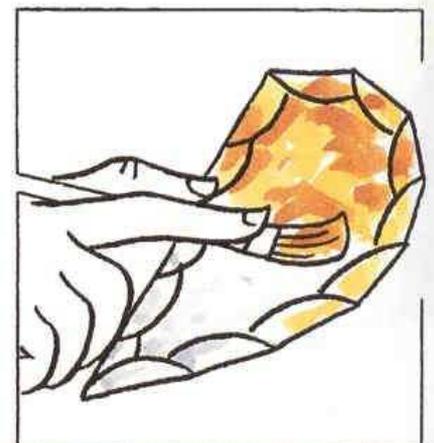
3 Sur la partie de droite, disposez un rouget grillé.



4 Fermez le cœur et passez de l'eau sur les bords.



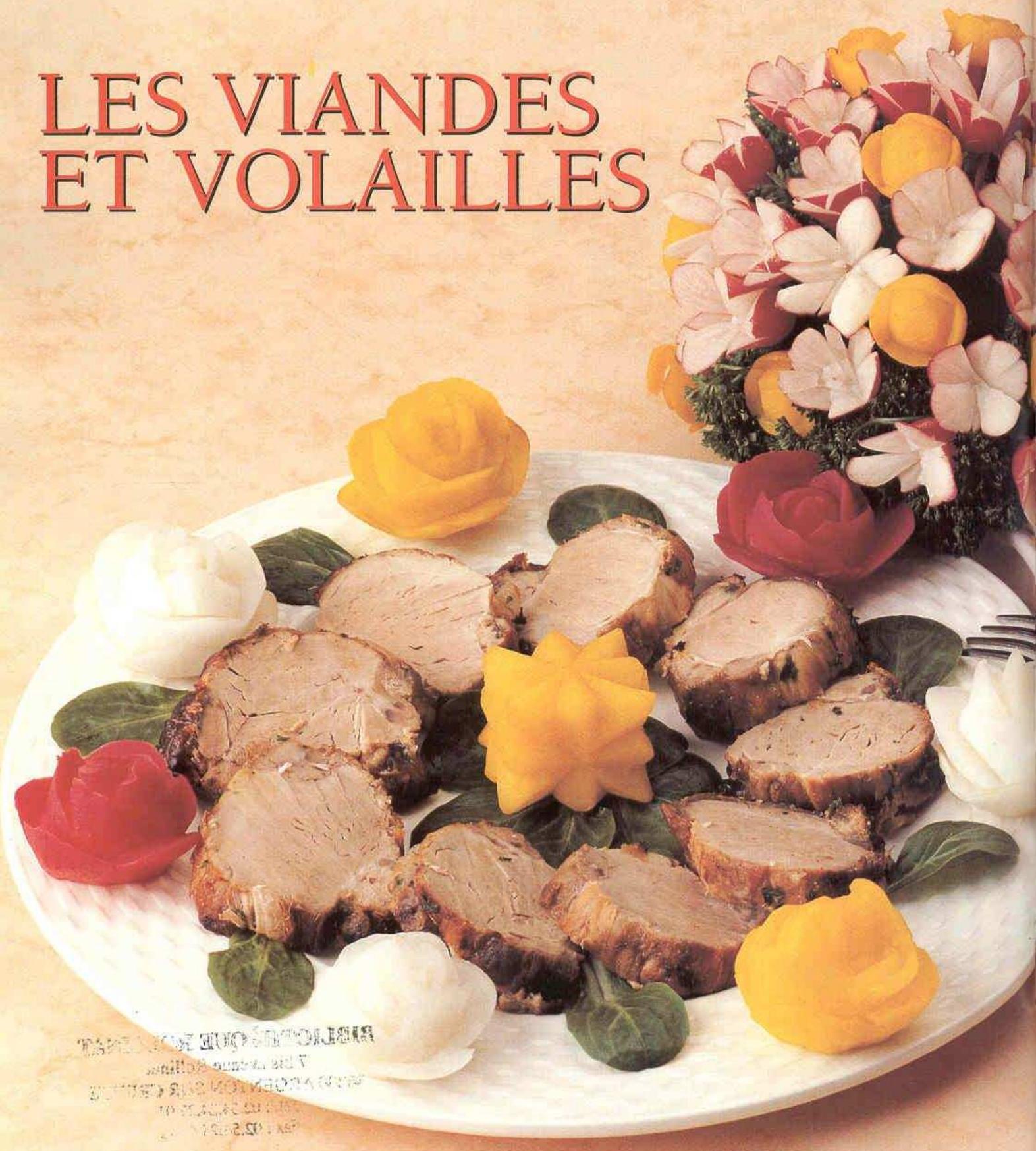
5 Rabattez les bords en appuyant bien avec les doigts.



6 Badigeonnez à l'huile et passez au four moyen 20 minutes.



LES VIANDES ET VOLAILLES



BRILLONNEAU
7 rue de la République
33000 BORDEAUX
Tél. 05 57 00 00 00
Fax 05 57 00 00 00



Les décors des viandes et des volailles se conçoivent généralement en fonction de la préparation et de la cuisson des plats. Les viandes en sauce ne peuvent recevoir de décors accompagnés de feuilles de cresson, car celles-ci seraient vite flétries. Il faut dans ce cas placer la garniture à part dans une coupelle ou un autre plat. Les viandes grillées par contre peuvent très bien être agrémentées de motifs réalisés dans des légumes frais et de la salade. Les volailles, et particulièrement le canard, s'accompagnent à merveille d'oranges, préparées de diverses façons (en haie, qui fait alors partie de la garniture du plat, ou en lampion). Il est possible bien entendu d'avoir recours à plusieurs décors pour présenter un même plat. Vous pouvez, par exemple, agrémenter un jambon à l'os avec un décor en grappe de raisin et l'accompagner de roses en tomate.

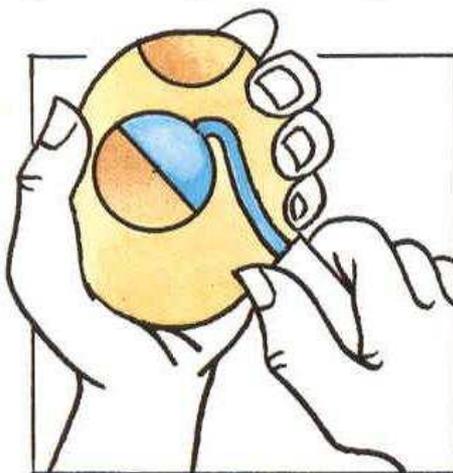
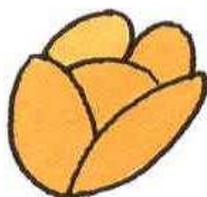
LES VIANDES ET VOLAILLES

Les boutons d'or

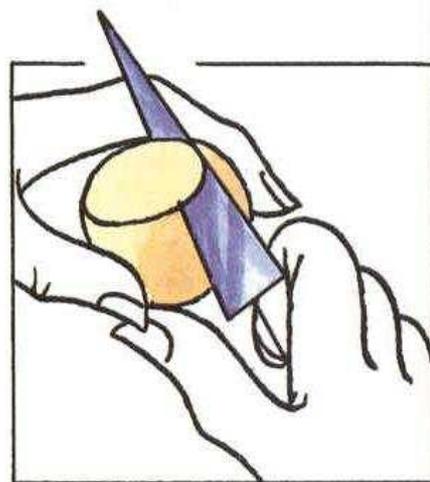
Ingrédients et matériel

Pommes de terre
Colorant alimentaire (ou safran)
Cresson ou persil
1 cuillère parisienne

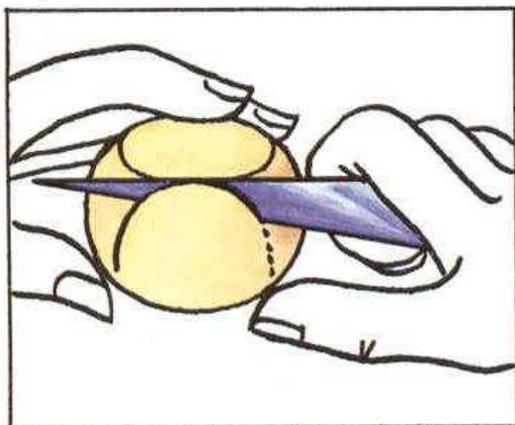
Ce décor est d'un bel effet sur un plat chaud, côte de bœuf grillée, gigot d'agneau... Ne le servez pas avec un plat en sauce ou placez-le à part avec sa garniture de cresson ou de persil.



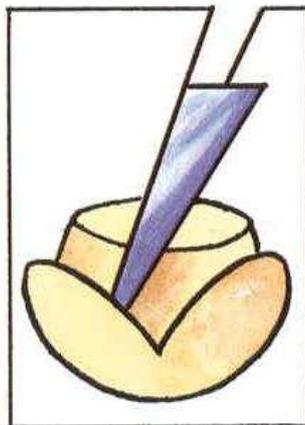
1 Creusez des boules à l'aide d'une cuillère parisienne dans une pomme de terre épluchée.



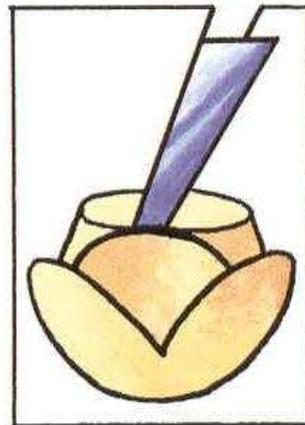
2 Coupez le haut de chaque boule à l'horizontale avec un couteau bien aiguisé.



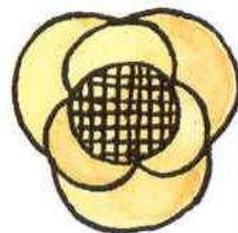
3 Pratiquez ensuite trois entailles en arc de cercle autour de la boule.



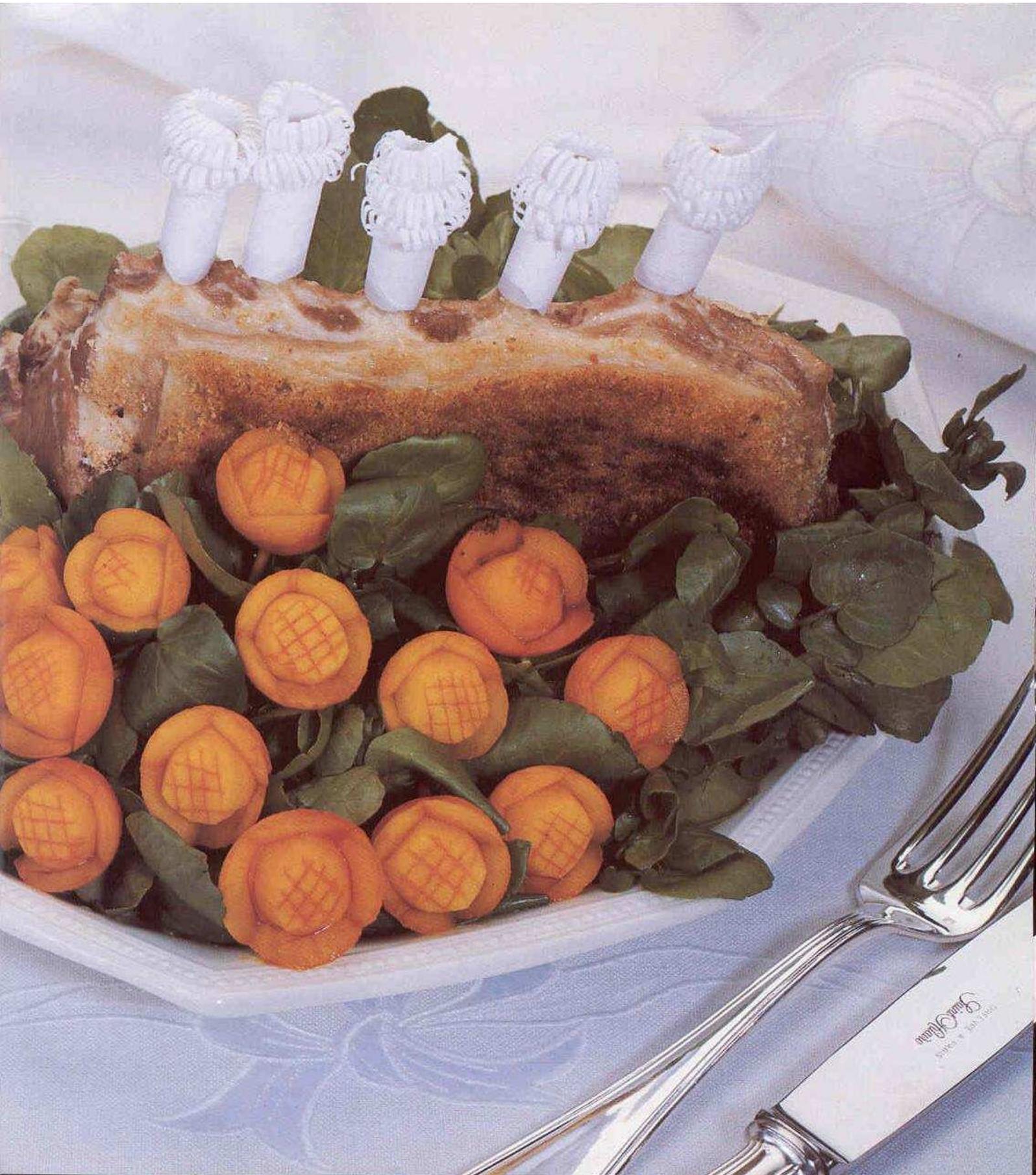
4 Enlevez une mince pellicule de chair autour des pétales.



5 Tracez trois autres pétales en quinconce et creusez l'arrière.



6 Quadrillez le cœur et teintez avec du colorant

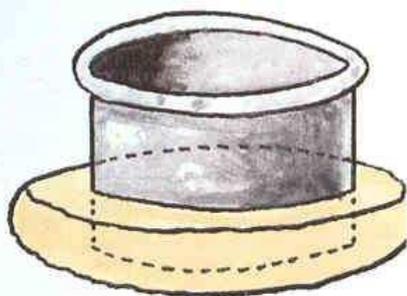


LES VIANDES ET VOLAILLES

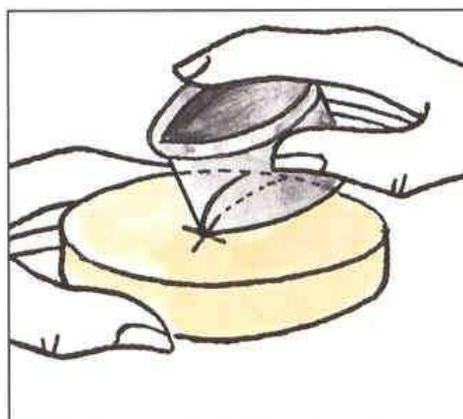
Les fleurs des champs

Ingédients et matériel

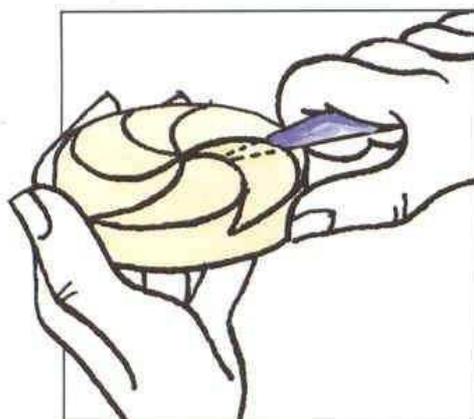
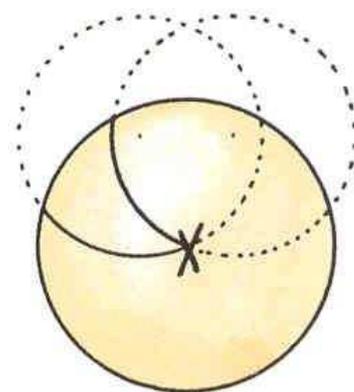
Navets
1 citron
Cresson
1 emporte-pièce



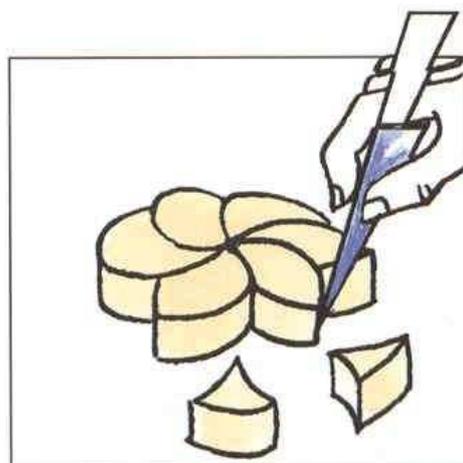
1 Coupez une épaisse rondelle de navet avec un emporte-pièce rond.



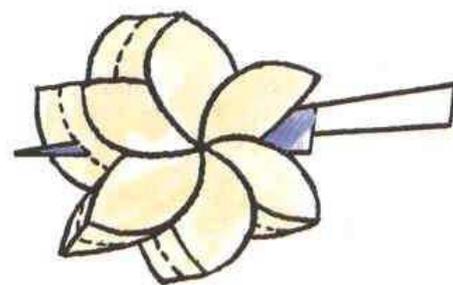
2 Avec un emporte-pièce plus petit, faites des marques de 3 mm d'épaisseur en prenant le centre comme repère. Vous pouvez faire des marques plus rapprochées.



3 Coupez les pétales en biseau en partant du centre et en tenant le couteau incliné.



4 Retirez le contour des pétales et enlevez un peu d'épaisseur. Faites tremper dans l'eau bouillante avec un jus de citron pendant 2 heures. Pour le cœur, découpez un rond dans une peau de citron.





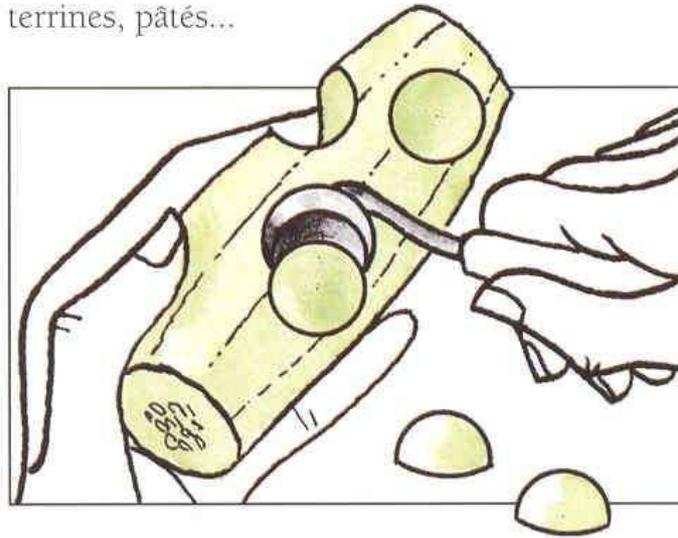
LES VIANDES ET VOLAILLES

La grappe de raisin

Ingrédients et matériel

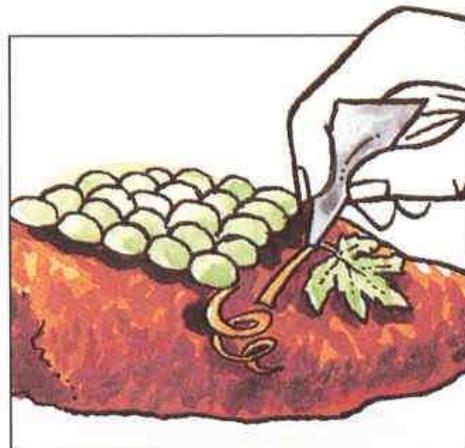
- 1 concombre
- 1 feuille de céleri
- Mayonnaise
- Huile
- 1 cuillère parisienne
- 1 cornet de papier
- 1 pinceau

Ce décor, rapide et facile à exécuter, se pose sur des pièces froides, de bonne taille de préférence : jambon à l'os, gigot, terrines, pâtés...

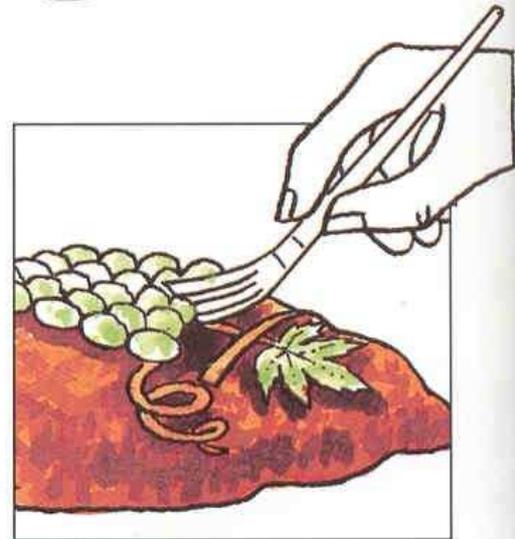


1 Avec une cuillère parisienne, faites des demi-boules dans un concombre épluché et posez-les "en grappe" sur le gigot préalablement lustré avec un peu d'huile et un pinceau. Ajoutez une petite feuille de céleri.

☛ Ce décor très simple et très rapide à réaliser produit davantage d'effet si vous l'accompagnez d'un autre décor aux couleurs contrastées. Vous pouvez par exemple le servir avec des coquelicots en tomate qui le mettront en valeur.



2 Dessinez les vrilles de la grappe avec un cornet confectionné dans du papier et de la mayonnaise.



3 Lustrez légèrement l'ensemble du décor avec pinceau huilé. Conservez au frais jusqu'au moment de servir.



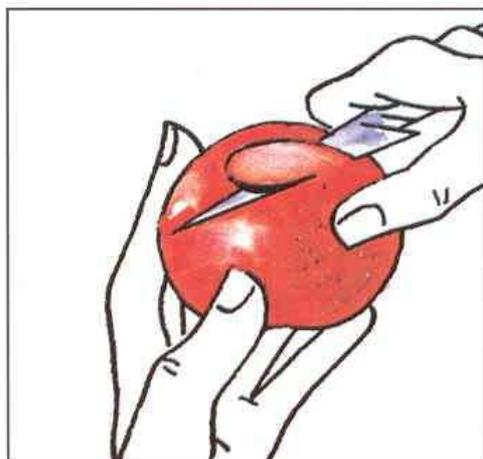
LES VIANDES ET VOLAILLES

Les roses rouges

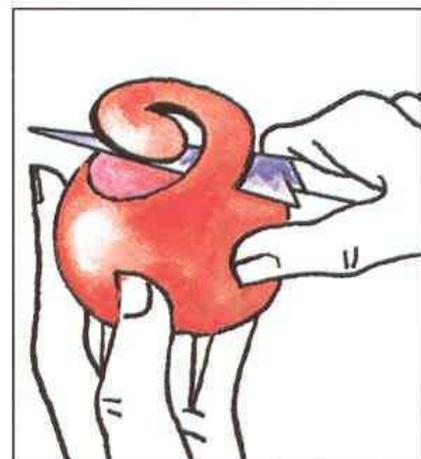
Ingrédients et matériel

1 tomate bien rouge
et bien ferme
1 poireau

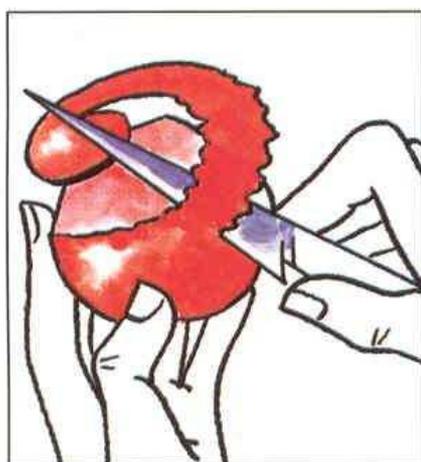
Très facile à réaliser, ce petit décor agrmente très bien tous les plats froids (jambon à l'os, viande froide...). Plusieurs roses composeront un joli bouquet.



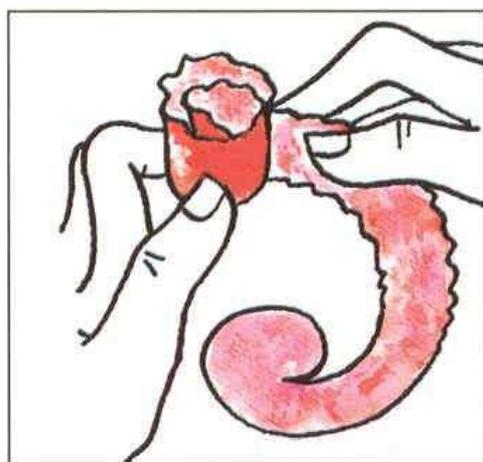
1 Découpez un petit rond qui servira de base à la rose.



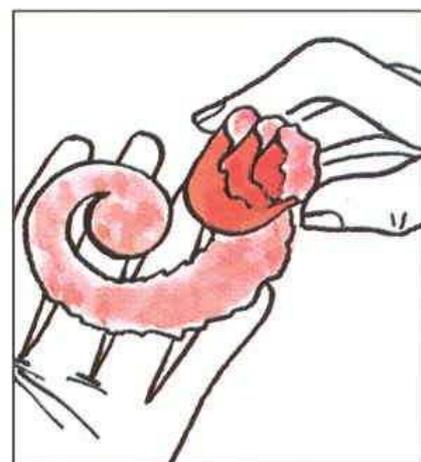
2 Sans le détacher, continuez à couper autour de la tomate.



3 Effectuez un geste de va-et-vient avec le couteau pour hachurer les bords de la peau.



4 Commencez à rouler délicatement la peau de la tomate vers l'extérieur.



5 La rose se tiendra sur sa base. Confectionnez tiges et feuilles dans du poireau blanchi.



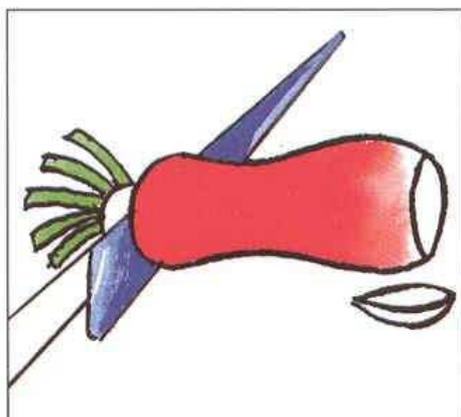
LES VIANDES ET VOLAILLES

Un bouquet de tulipes

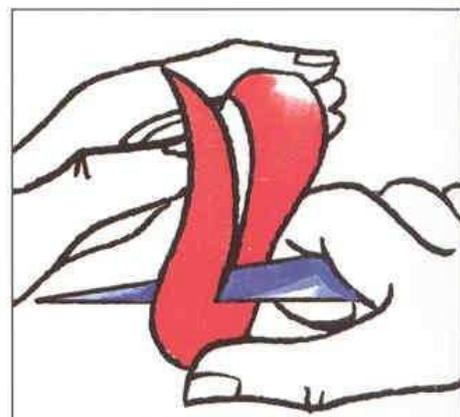
Ingrédients et matériel

Radis
Cresson
Pique-olive

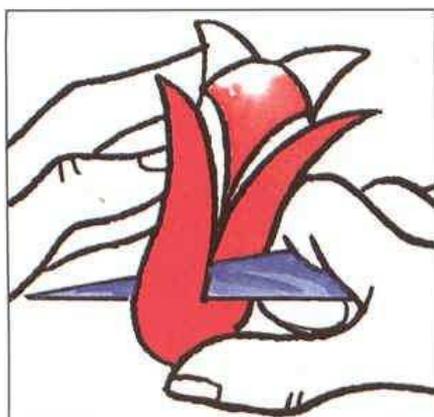
Ce décor accompagne tout plat de viande froide ou bien se présente en décor de table dans une coupelle garnie de feuilles de cresson bien vertes. Il peut aussi simplement être disposé sur une table de buffet.



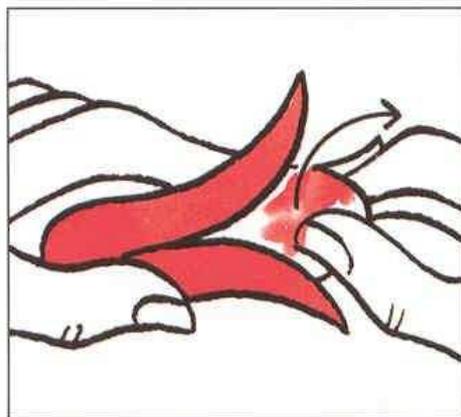
1 Coupez légèrement les deux bouts d'un beau radis bien rouge et bien ferme.



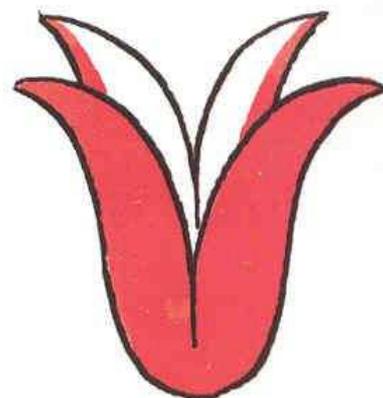
2 Fendez-le ensuite dans le sens de la longueur sur une première face.



3 Fendez-le de la même façon dans la longueur sur les trois autres faces.



4 Ôtez le centre du radis en lui imprimant un mouvement tournant.



5 Enfoncez un pique-olive dans la base de la tulipe et posez-la dans un bouquet de cresson.



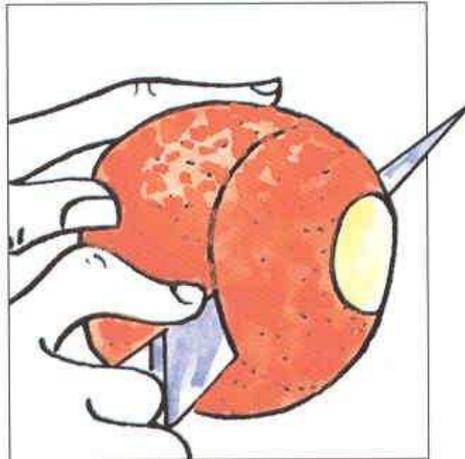
LES VIANDES ET VOLAILLES

Le lampion étoilé

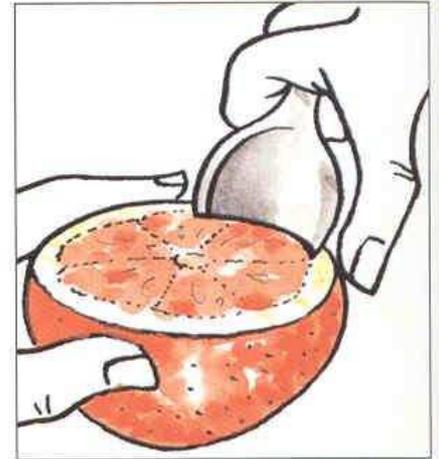
Ingrédients et matériel

- 1 belle orange
- 1 douille ronde
- 1 emporte-pièce en forme d'étoile
- 1 bougie et son support

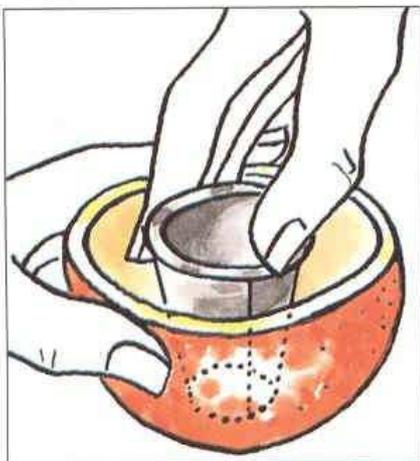
Ce lampion illumine un buffet, un lunch ou il accompagne à merveille un plat à l'orange. Servez-le de préférence pour un repas de fête. Il peut aussi être réalisé dans une mandarine.



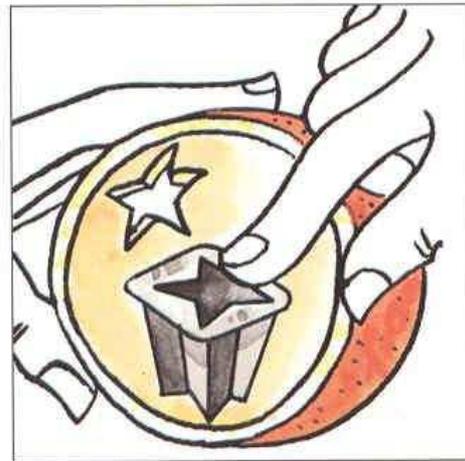
1 Ôtez la base de l'orange et coupez-la aux deux tiers.



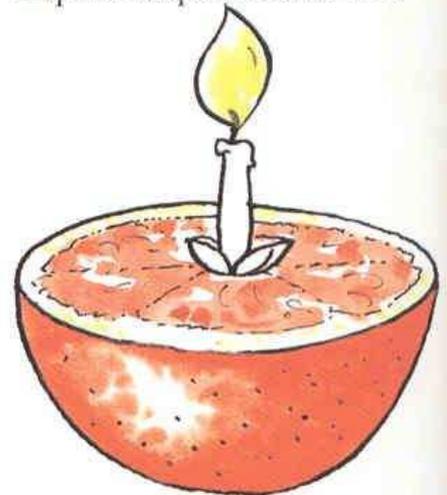
2 Évidez avec une cuillère la partie coupée aux deux tiers.



3 Découpez la cheminée avec une douille ronde.



4 Taillez les motifs à l'emporte-pièce et retirez-les.



5 Au centre de la partie non évidée, piquez une bougie.



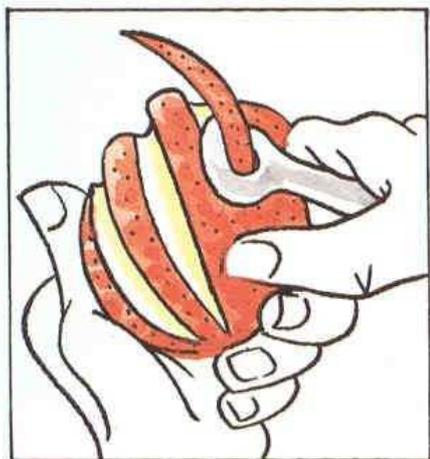
LES VIANDES ET VOLAILLES

Une haie fruitée

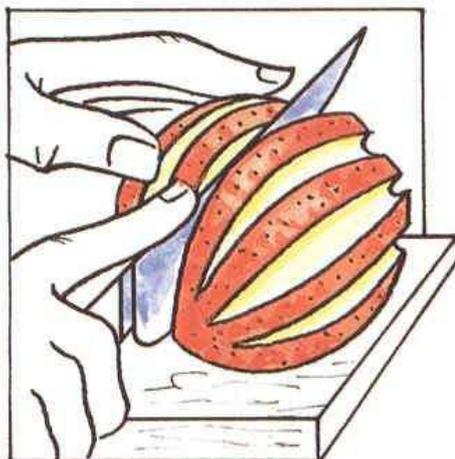
Ingrédients et matériel

1 orange
1 cannelure

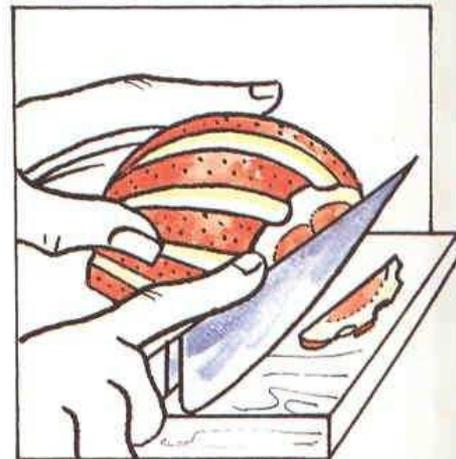
Cette haie de fruits accompagne les plats à l'orange (canard, pâté en croûte...), qu'ils soient chauds ou froids. Vous pouvez également concevoir un rempart avec des citrons.



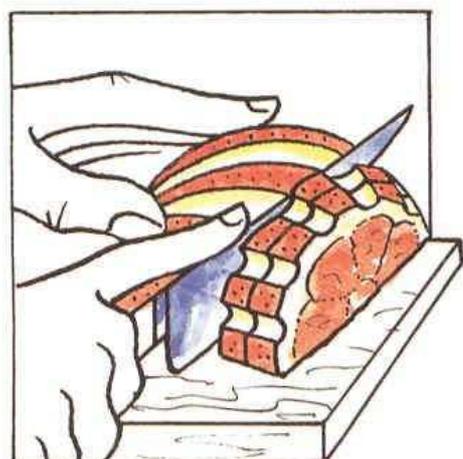
1 Cannelez une orange bien ferme sur son pourtour.



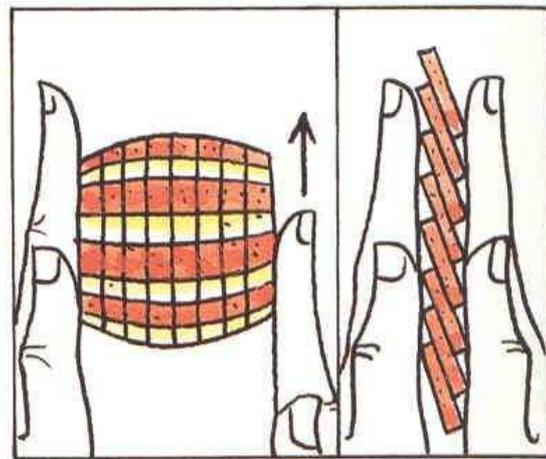
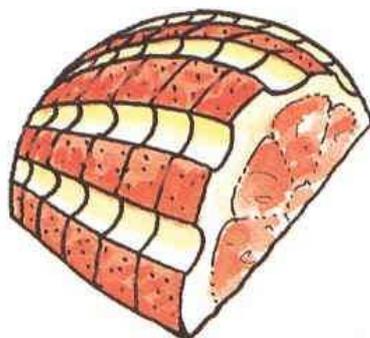
2 Coupez-la en deux dans le sens des cannelures.



3 Coupez les extrémités de chaque demi-orange.



4 Coupez des tranches régulières dans chaque moitié en veillant à ne pas les séparer.



5 Faites glisser la main droite vers le haut. Disposez la haie sur le plat.



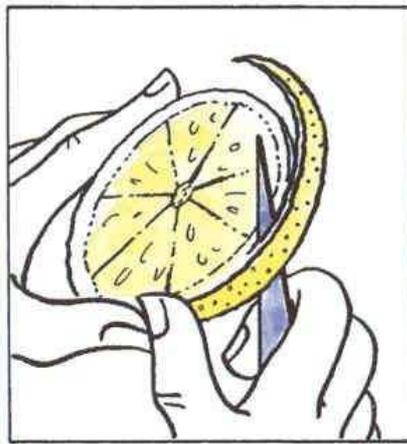
LES VIANDES ET VOLAILLES

La bonne étoile

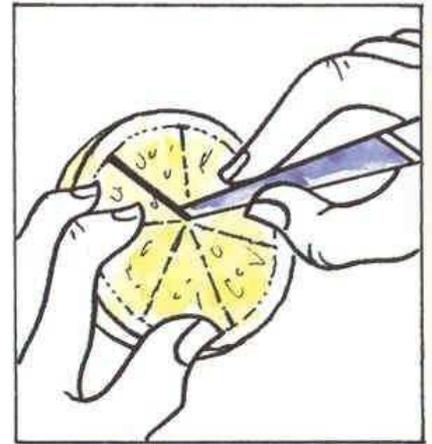
Ingrédients et matériel

1 orange ou 1 citron

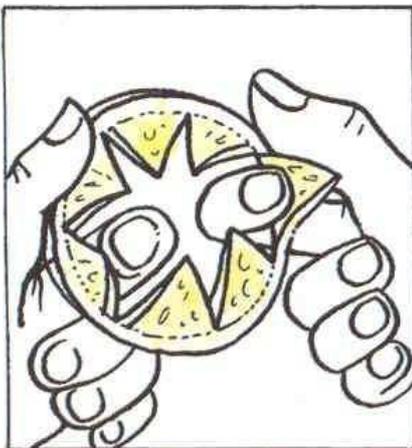
Ce décor peut se réaliser indifféremment avec une orange ou un citron. Il servira à décorer un plat à base d'orange (canard à l'orange...) ou un poisson plat (sole, limande...).



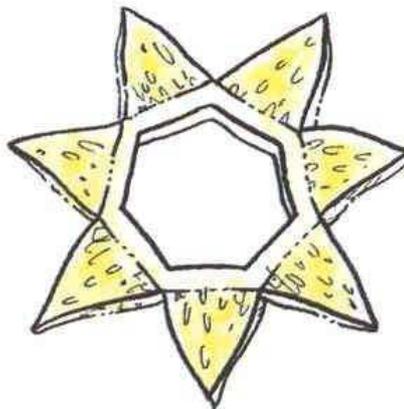
1 Tranchez le citron ou l'orange et enlevez la peau extérieure en gardant la membrane blanche.



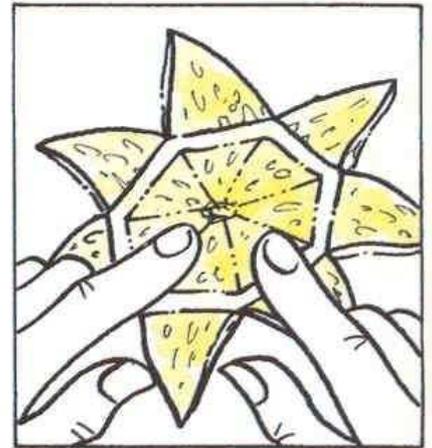
2 Séparez les branches de l'étoile en allant du bord de la rondelle vers son centre.



3 Retournez délicatement les petits triangles qui sont formés par les branches de l'étoile.



4 Une fois la rondelle complètement retournée, posez-la à plat. Les branches sont orientées vers l'extérieur.



5 Encastrez au centre une rondelle taillée en hexagone et aplatissez avec les doigts.



LES VIANDES ET VOLAILLES

Un fier coquelet

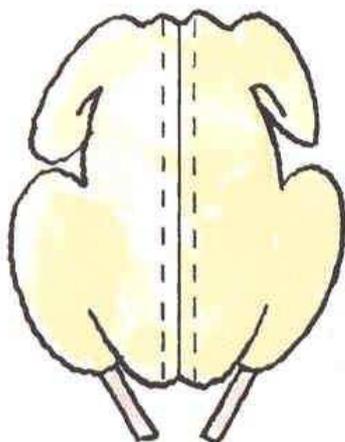
Ingrédients et matériel

- 1 coquelet
- Moutarde
- Chapelure blanche
- 1 œuf
- 1 olive noire
- 1 cornichon
- Cresson
- 1 batte

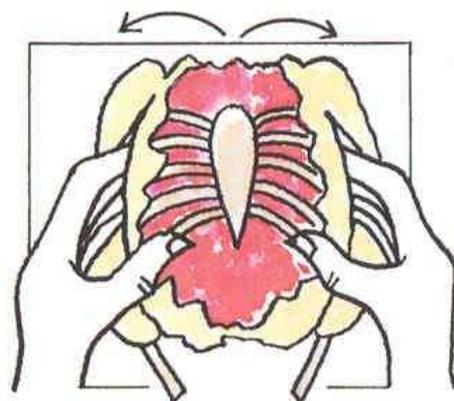
Ce coquelet se présente avec du cresson et accompagné d'une sauce diable. Les yeux sont constitués d'une rondelle d'œuf dur et d'un éclat d'olive noire ; la langue est un éventail de cornichon.

SAUCE DIABLE

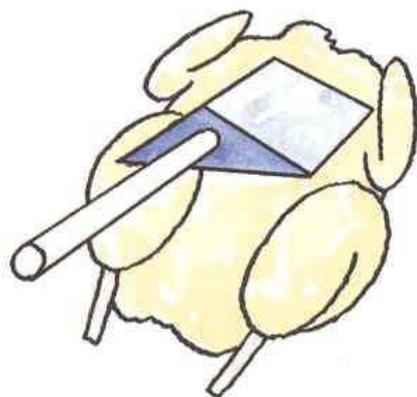
Faites réduire à sec des échalotes hachées avec du vinaigre. Ajoutez une demi-glace tomate. Passez à l'étamine. Relevez avec une pointe de Cayenne.



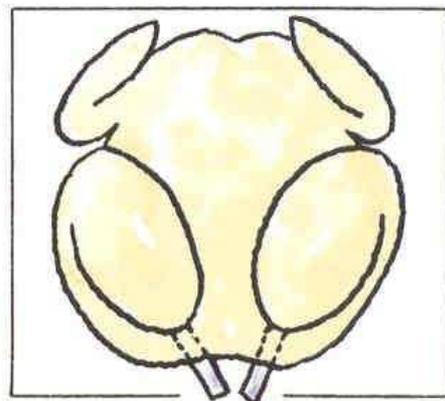
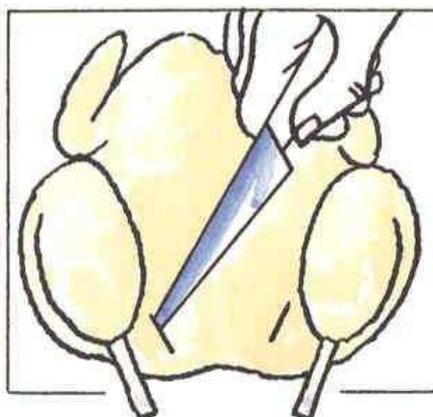
1 Coupez la colonne vertébrale du coquelet avec un gros couteau et enlevez-la.



2 Écartez bien les deux moitiés du coquelet avec les mains.



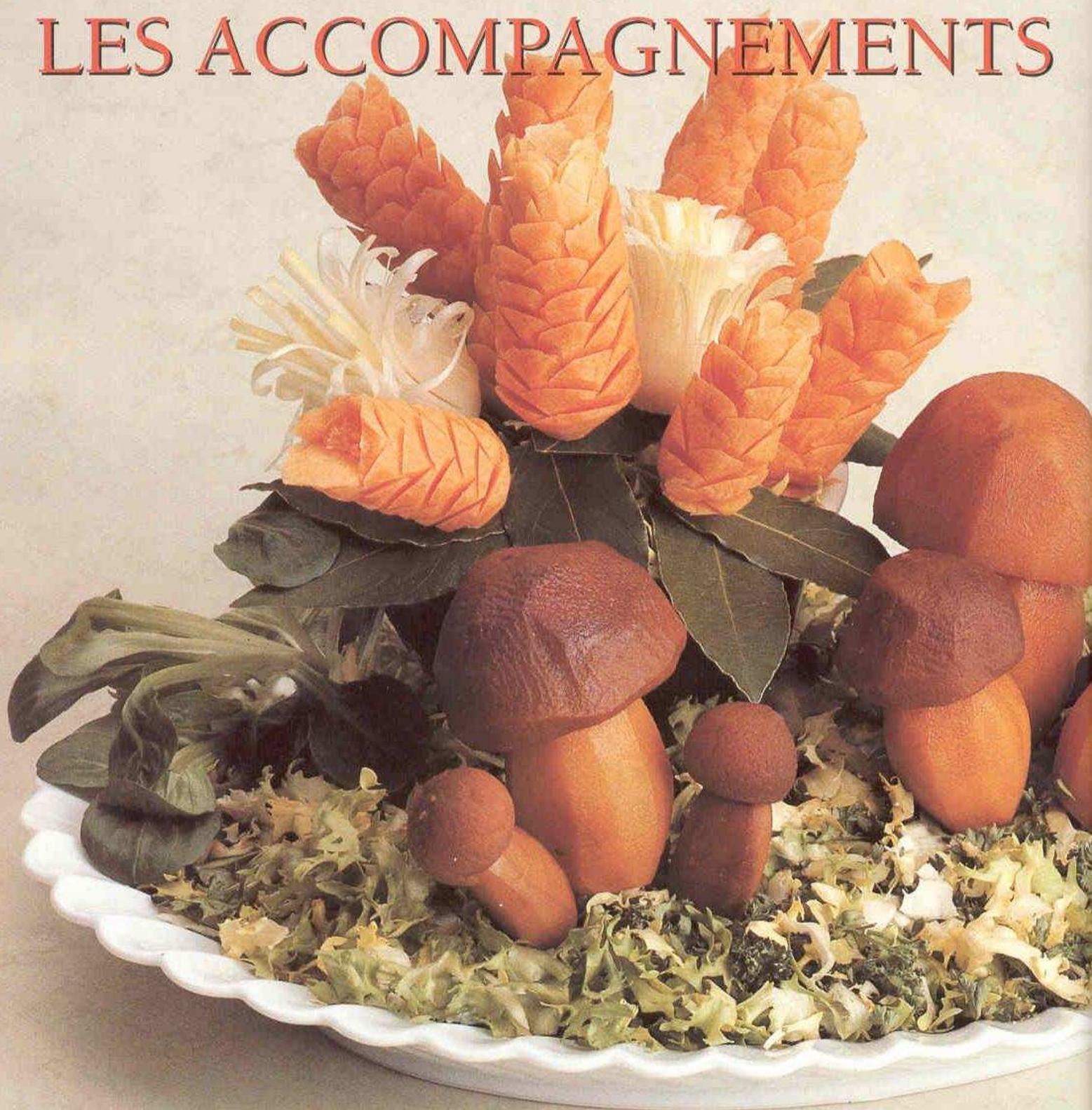
3 Aplatissez ensuite la carcasse avec une batte et incisez vers les cuisses avec la pointe d'un couteau de façon à glisser l'os du pilon à l'intérieur.



4 Badigeonnez de moutarde, saupoudrez de chapelure blanche, et faites cuire au four.



LES ACCOMPAGNEMENTS





Les décors présentés dans les pages qui suivent sont essentiellement préparés à partir de carottes, navets ou pommes de terre. Ils constituent la garniture du plat elle-même, comme les sabots de Cendrillon ou la boule en cage, ou bien ne sont à ajouter que pour la décoration. Ils agrémentent en général les légumes, mais vous pouvez aussi les destiner à d'autres utilisations (buffet, viandes ou poissons). Certains sont un peu délicats à confectionner, aussi est-il important de choisir avec soin les matériaux de base. Il faut choisir des légumes de bonne taille et surtout bien fermes. Lavez-les avant de les travailler et utilisez toujours des couteaux bien aiguisés. Ayez recours aux épices (safran, paprika, curry) ou aux colorants alimentaires pour teinter la chair des légumes blancs ou neutres comme la pomme de terre, et aux plantes aromatiques (persil, feuilles de laurier...) ou aux différentes variétés de salade pour les garnir.

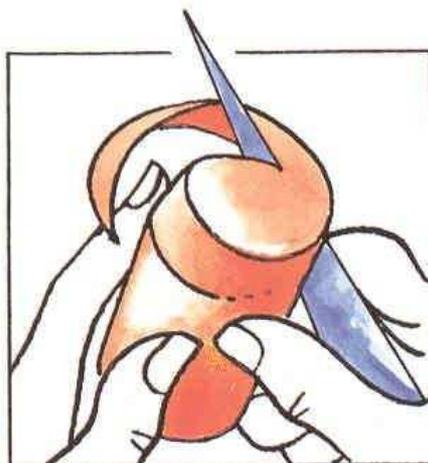
LES ACCOMPAGNEMENTS

La pomme de pin

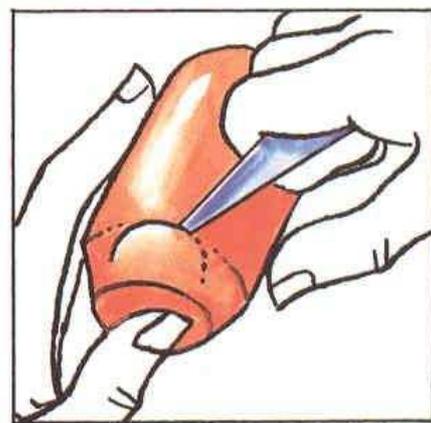
Ingrédients et matériel

1 belle carotte
Cresson
Pique-olive

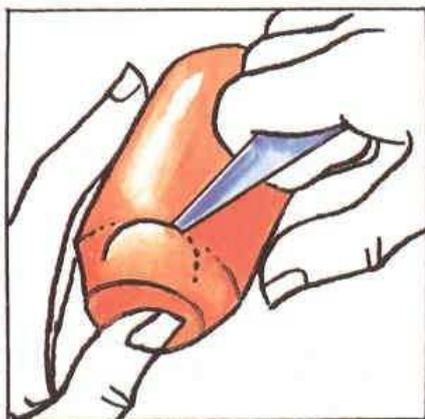
Ce décor accompagne toutes sortes de plats, viandes, légumes ou crudités. Rassemblées par trois ou cinq et piquées dans du cresson, ces pommes de pin forment de jolis bouquets.



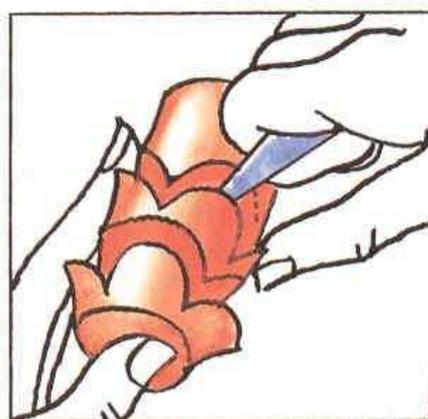
1 Découpez un cylindre dans une belle carotte et arrondissez ses contours.



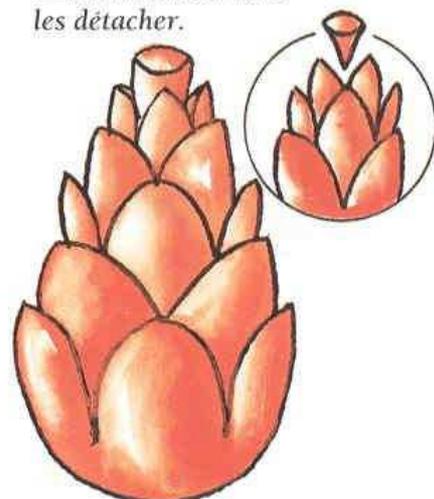
2 Taillez des tranches minces dans sa base sans les détacher.



3 Repassez derrière avec le couteau en enlevant une mince pellicule de chair.



4 Continuez à découper des pétales plus longs, en quinconce et en montant.



5 Terminez la pomme de pin avec trois petits pétales en enlevant l'intérieur de ceux-ci.



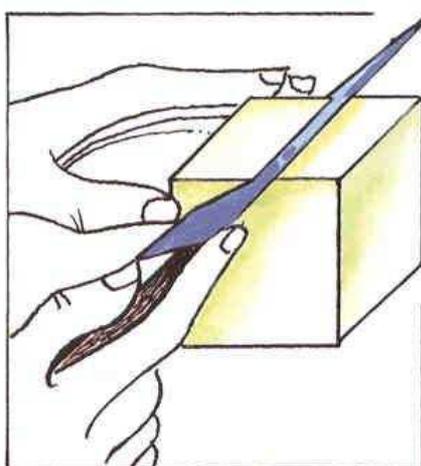
LES ACCOMPAGNEMENTS

Un diamant peu ordinaire

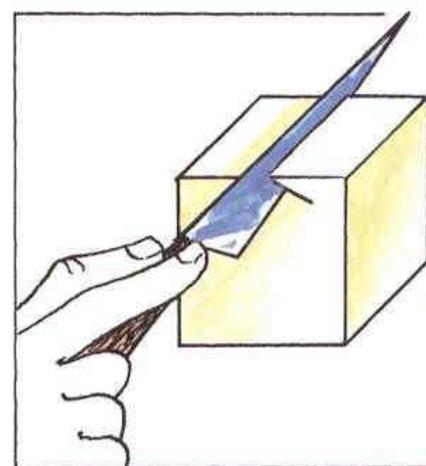
Ingrédients et matériel

1 bloc carré découpé dans 1 navet
1 betterave
Cresson

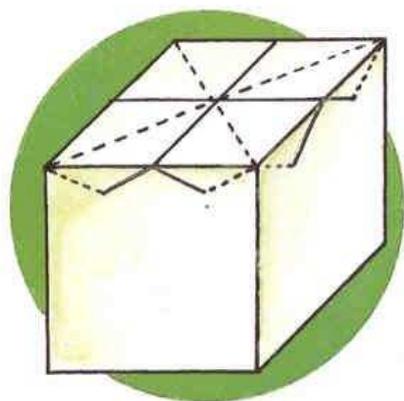
Ce diamant de navet taillé décore un canard ou une viande accompagnés de navets. Il peut être mis en valeur par des associations de couleurs, servez-le avec une betterave et du cresson.



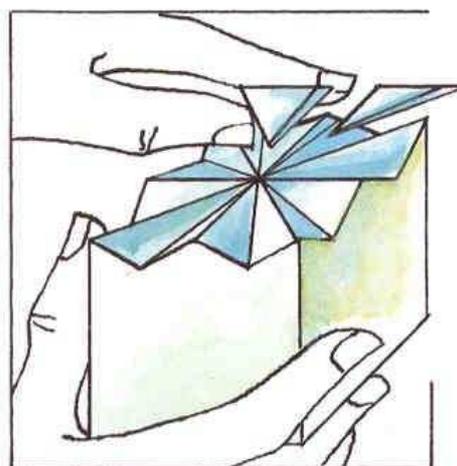
1 Entaillez légèrement le bloc de navet vers la gauche.



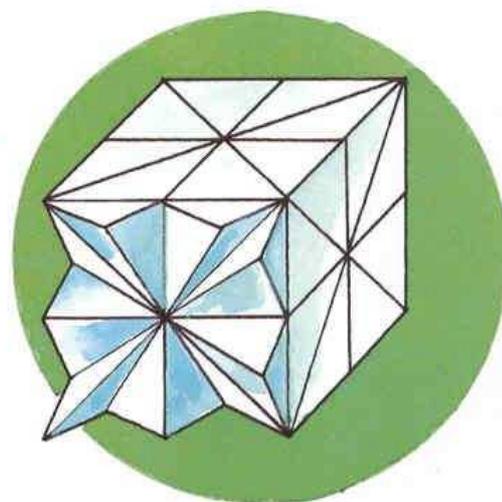
2 Pratiquez une autre entaille vers la droite.



3 Recommencez vers le haut, puis sur les autres côtés.



4 Dégagez les coins. La première face est terminée.



5 Procédez de la même manière pour les autres faces.



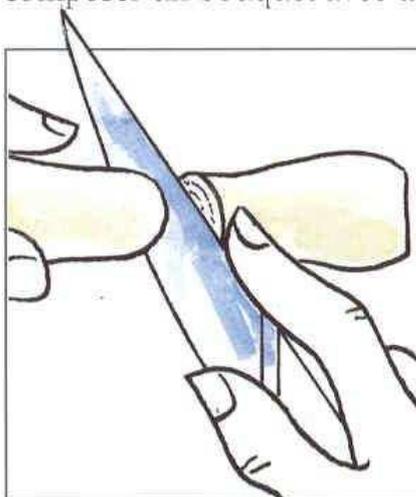
LES ACCOMPAGNEMENTS

La reine-marguerite

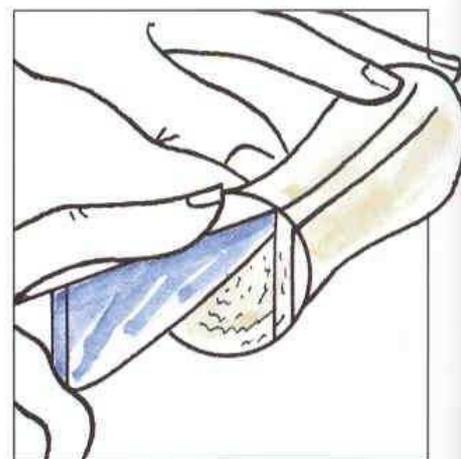
Ingédients et matériel

1 petit poireau
Cresson
Jus de betterave
Pique-olive

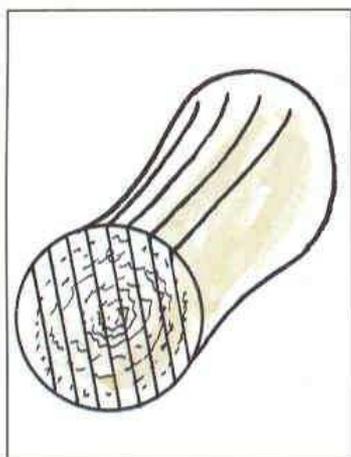
Ces fleurs se présentent piquées dans un pot garni de cresson ou accompagnent des plats à base de poireaux. Elles peuvent aussi composer un bouquet avec des roses en pomme de terre.



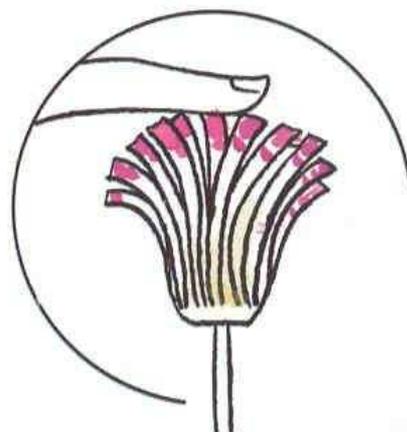
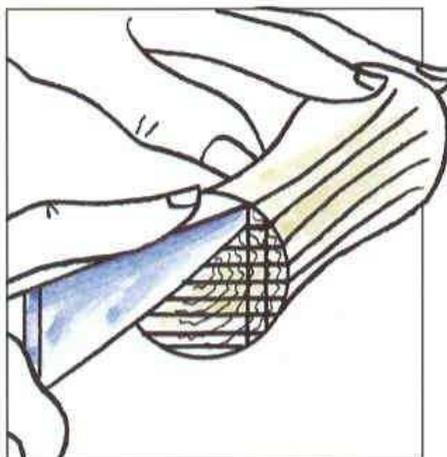
1 Coupez les racines du poireau et tranchez-le à 3 cm du pied.



2 Incisez finement le tronçon sans aller jusqu'au bout.



3 Faites-le pivoter et incisez-le à nouveau. Faites tremper la fleur une journée dans de l'eau glacée. Piquez-la avec un pique-olive.



4 Passez du jus de betterave avec le doigt sur le haut des pétales.



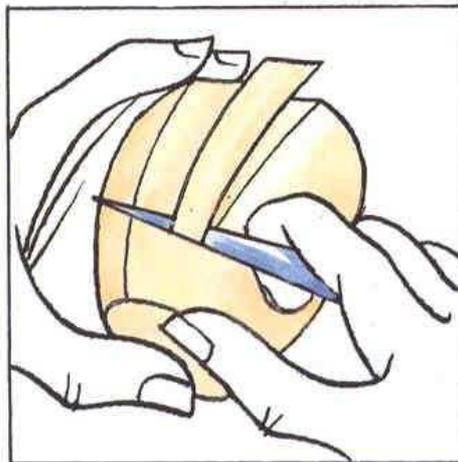
LES ACCOMPAGNEMENTS

Le coin à bolets

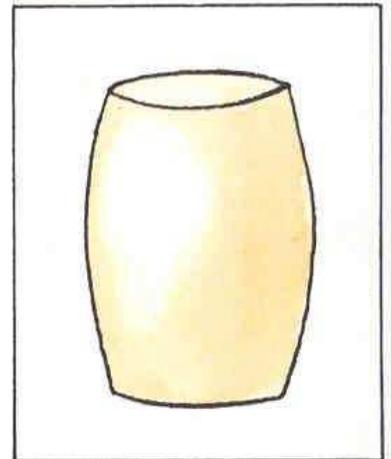
Ingédients et matériel

Pommes de terre (1 longue et 1 ronde par bolet)
Arôme Patrel (pour colorer le pied et le chapeau des champignons)
Persil frisé
1 cuillère parisienne

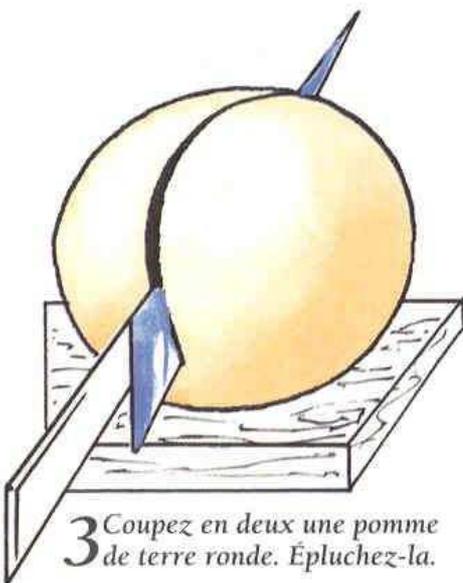
Ce décor amusant va très bien avec une côte de bœuf forestière (garnie de champignons). Ces bolets, posés sur du persil frisé, peuvent simplement accompagner une poêlée de champignons.



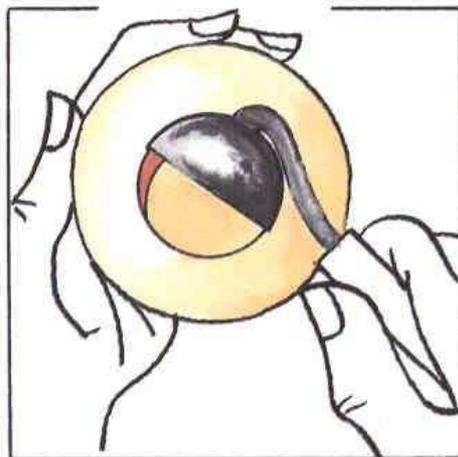
1 Épluchez et taillez une pomme de terre en cylindre.



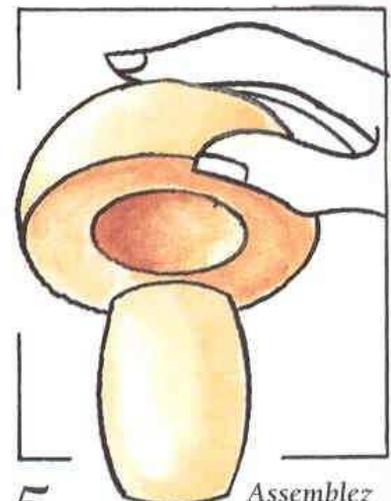
2 Arrondissez ensuite les bords de celui-ci.



3 Coupez en deux une pomme de terre ronde. Épluchez-la.



4 Creusez l'intérieur avec une cuillère parisienne.



5 Assemblez les éléments et colorez-les.



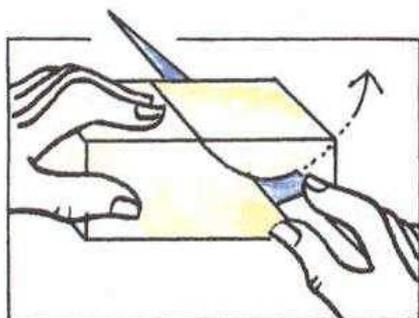
LES ACCOMPAGNEMENTS

Les sabots de Cendrillon

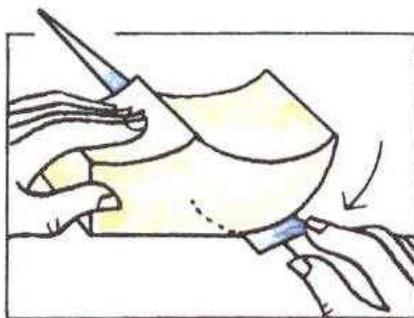
Ingédients et matériel

Pommes de terre
Purée de carottes
Chapelure blanche
1 cuillère parisienne
1 poche

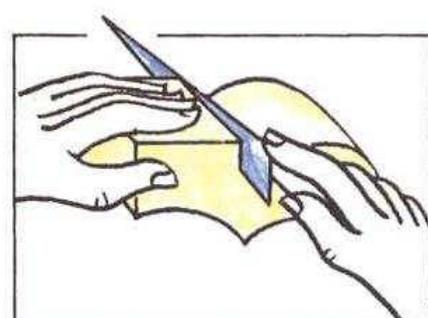
Pour accompagner un plat de fête, les sabots de Cendrillon sont d'un très bel effet. Avec les volailles rôties (poulet ou dinde) ou les viandes grillées, ce décor sert à la fois de garniture et de légume. Il est possible de garnir l'intérieur des sabots avec toutes sortes de purées et de jouer ainsi avec les couleurs (orange de la purée de carottes, vert de la purée de haricots verts...) en fonction des plats que l'on réalise.



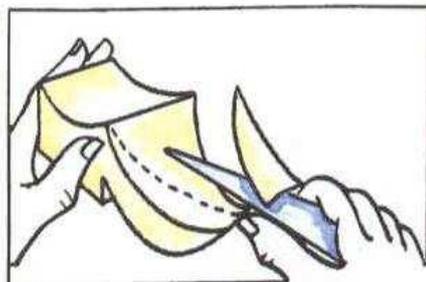
1 Faites une coupe incurvée, le couteau à l'horizontale, dans un bloc rectangulaire découpé dans une pomme de terre.



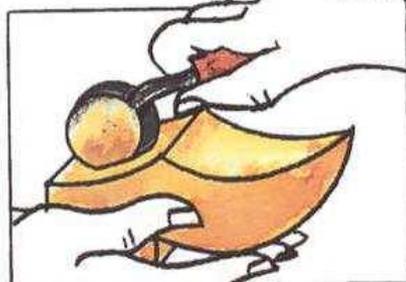
2 Découpez l'arrière du sabot, puis le dessous de la partie avant en suivant une courbe partant de la pointe.



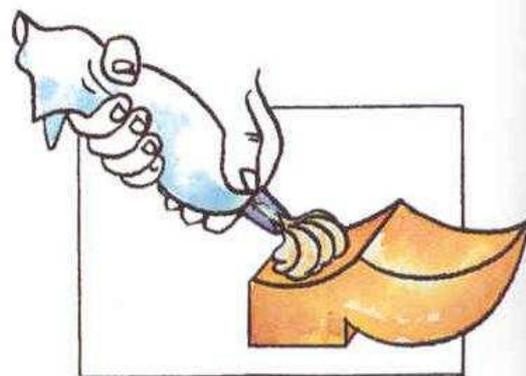
3 Finissez de découper la semelle avant en arrondi, puis façonnez le talon en formant un carré assez épais.



4 Coupez l'avant du sabot en pointe, arrondissez les bords et saupoudrez-le de chapelure.



5 Une fois cuit à la friteuse, creusez son centre avec une cuillère.



6 Avec une poche, garnissez le sabot de purée et repassez au chaud avant de servir.

BORDEAUX
APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE
H. DELAIR
PROPRIÉTAIRE À BARON (GIRONDE)
TÉL. 30.10.65
VINS EN BOUTEILLES AU CHATEAU



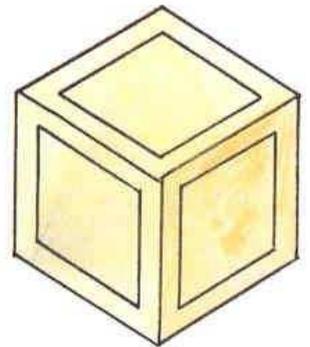
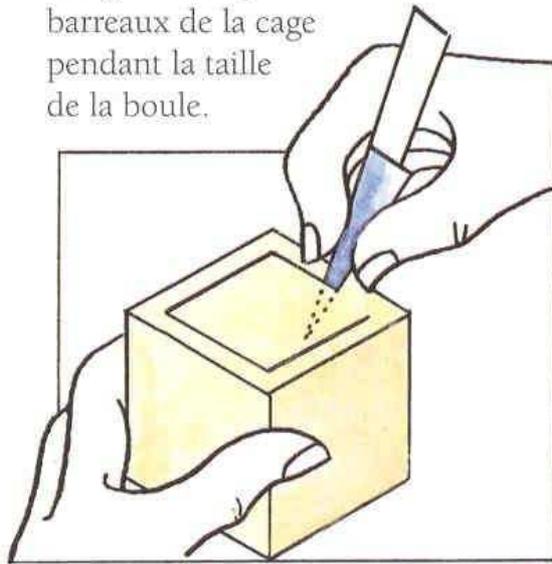
LES ACCOMPAGNEMENTS

La boule en cage

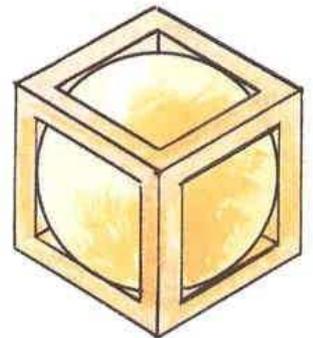
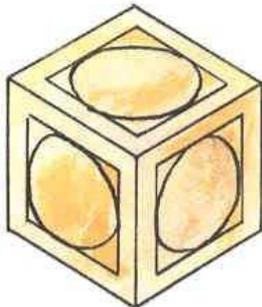
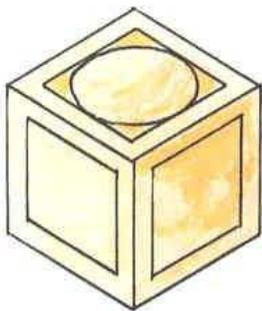
Ingrédients et matériel

1 pomme de terre de bonne taille
(choisissez une variété qui ne
s'écrase pas à la cuisson)

Ce décor, délicat à réaliser, accompagne à merveille une viande garnie de pommes noisette. Il faut veiller à ne pas déchirer les barreaux de la cage pendant la taille de la boule.

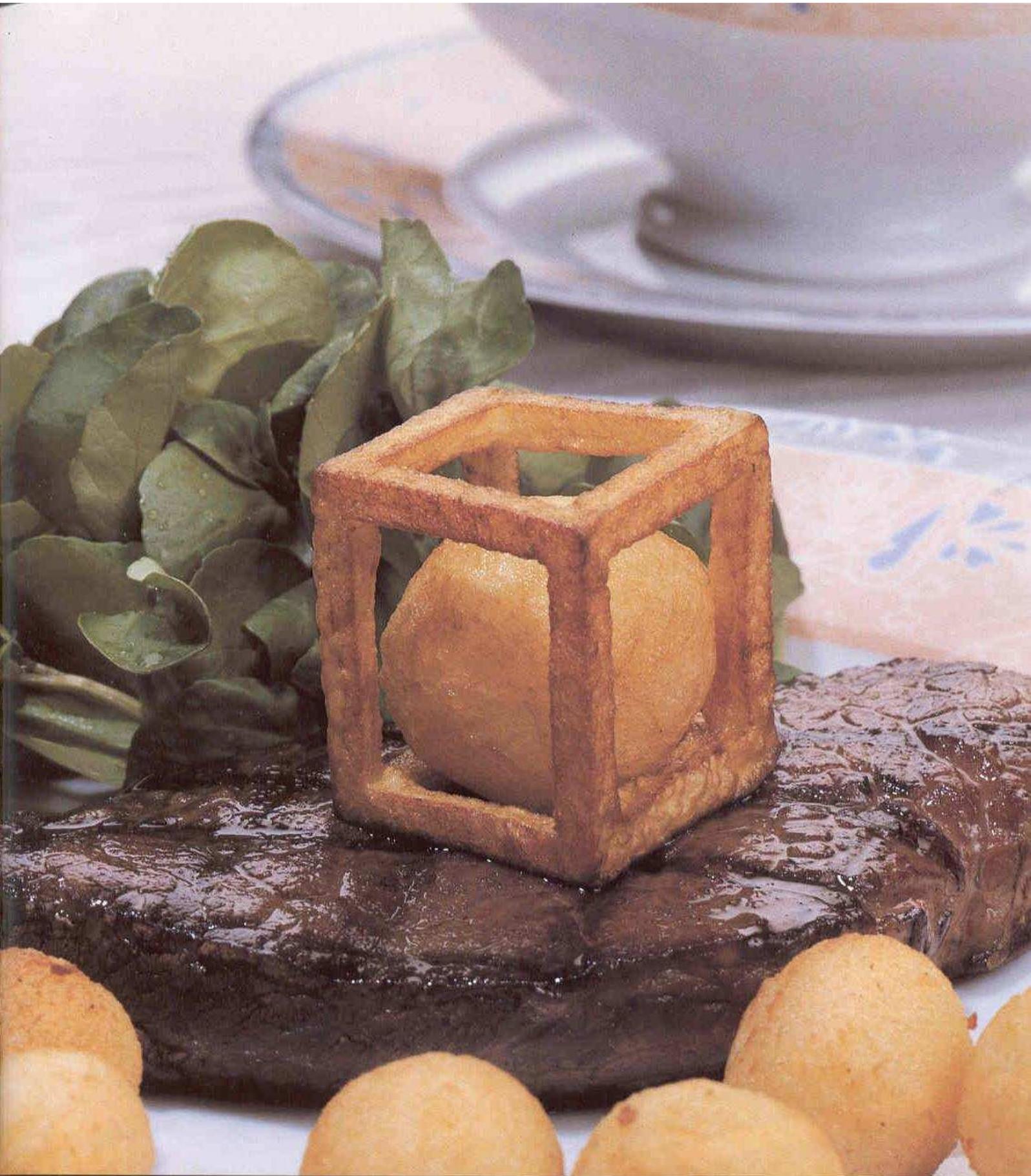


1 Dans un cube de pomme de terre, de 4 cm de côté, tracez avec la pointe d'un couteau des carrés à l'intérieur de toutes les faces.



2 Creusez les coins et enlevez les parures. Répétez plusieurs fois cette opération de façon à ce que la boule apparaisse au centre du cube.

3 Egalisez la boule sans casser les bords du cube. Une fois finie, elle doit pouvoir tourner, mais pas être retirée de la cage. Faites-la cuire à la friture.



LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES





La réussite d'un buffet tient bien souvent à son attrait visuel. C'est pourquoi il est important de ne pas négliger la présentation de la table et des plats. Utilisez de préférence une table assez vaste recouverte d'une nappe blanche pour disposer vos plats. Pensez à les présenter de façon harmonieuse, les plats hauts placés sur l'arrière, les coupes et les plateaux sur le devant. N'omettez pas d'utiliser un certain nombre de petits décors, comme le crocodile vert, les paniers de fleurs en légumes qui, s'ils ne se consomment pas, produisent inmanquablement de l'effet. En ce qui concerne les préparations elles-mêmes, essayez de jouer avec les couleurs, utilisez sans modération le persil et les plantes aromatiques. Ayez recours au concentré de tomates ou au ketchup pour ajouter ci et là des taches de couleur. Ajoutez sur vos préparations des citrons, découpés de multiples façons, qui serviront à la fois au décor et à la consommation. Enfin, badigeonnez les plats qui le supportent d'une légère couche de gelée alimentaire ou d'huile pour leur donner du brillant.

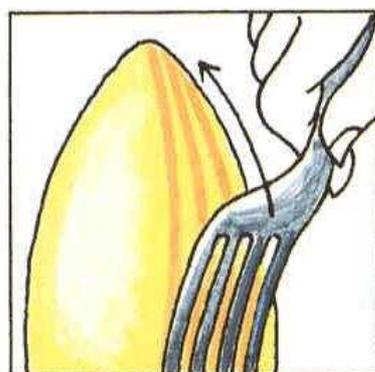
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES

La ruche et ses abeilles

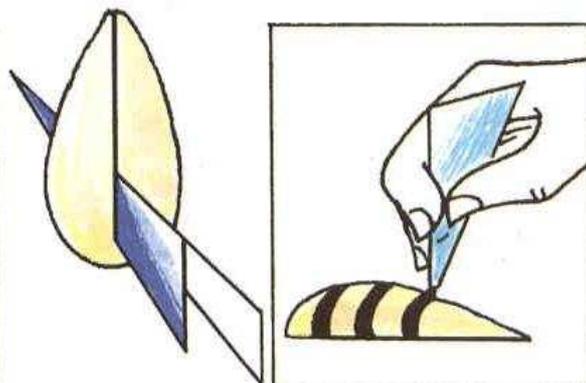
Ingrédients et matériel

Beurre
Amandes
Olives noires
Baies de genièvre
Chocolat
1 cornet de papier

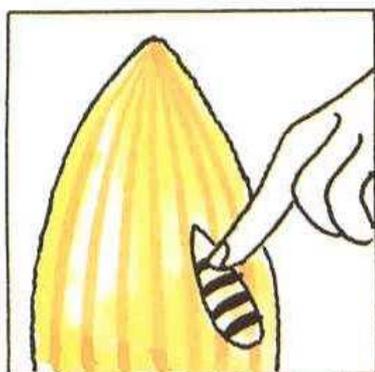
Cette ruche confectionnée dans une plaquette de beurre provoquera sans aucun doute l'étonnement de vos convives lors d'un buffet. Présentez-la avec un plateau de fromages ou de charcuteries. Vous pouvez aussi l'utiliser lors d'un brunch en centre de table.



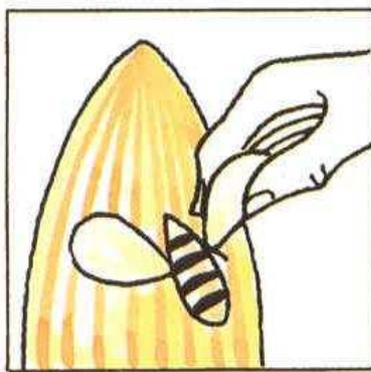
1 Façonnez une plaquette de beurre en cône et faites des stries avec une fourchette.



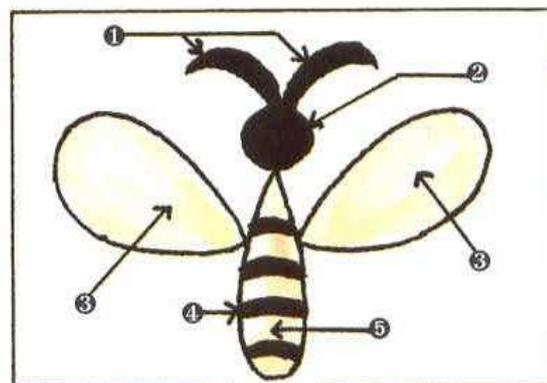
2 Coupez des amandes en deux (pour le corps des abeilles). Faites des rayures de chocolat fondu sur chaque demi-amande.



3 Fixez l'abdomen de chaque abeille sur la ruche en l'enfonçant délicatement.



4 Posez des amandes en guise d'ailes, puis finissez les sujets : **1** lamelle d'olive noire ; **2** baie de genièvre ; **3** amande effilée grillée ; **4** chocolat ; **5** demi-amande.





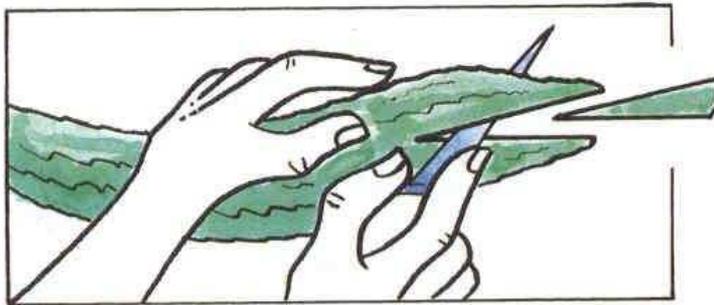
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES

Le crocodile vert

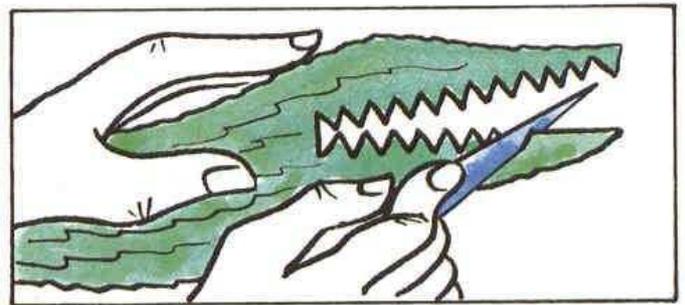
Ingrédients et matériel

1 concombre
1 œuf
1 olive noire
1 tomate

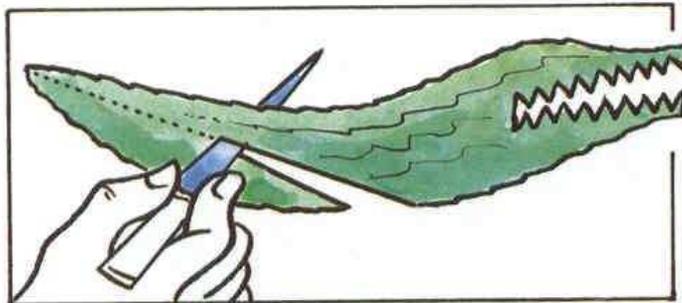
Ce décor très amusant est plus approprié à un buffet qu'à un plat, compte tenu de sa dimension. Il se place directement sur la table, recouverte d'une nappe (claire de préférence). Il peut aussi être posé sur un grand plateau de crudités. Très simple et rapide à confectionner, il ne manque cependant pas d'effet. Pour faire briller la peau du concombre, vous pouvez la badigeonner d'une mince couche de gelée alimentaire.



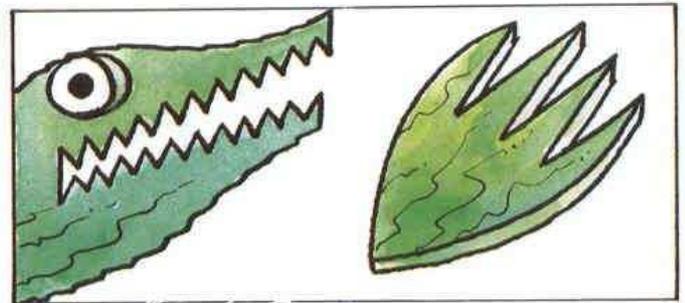
1 Lavez soigneusement un concombre bien vert et pratiquez une encoche dans une de ses extrémités. Ôtez la partie coupée. Cette portion figurera la tête du crocodile.



2 Dans cette entaille, découpez les crocs de la mâchoire du haut et de celle du bas avec un couteau bien aiguisé, en pratiquant des coupes obliques en sens opposés.



3 Coupez ensuite la queue du crocodile en biseau. Avec la pointe d'un couteau, creusez les deux yeux de chaque côté du concombre.



4 Remplissez-les avec un morceau de blanc d'œuf et un bout d'olive noire. Dans les chutes, découpez les pattes. Pour la langue, coupez un morceau de tomate.



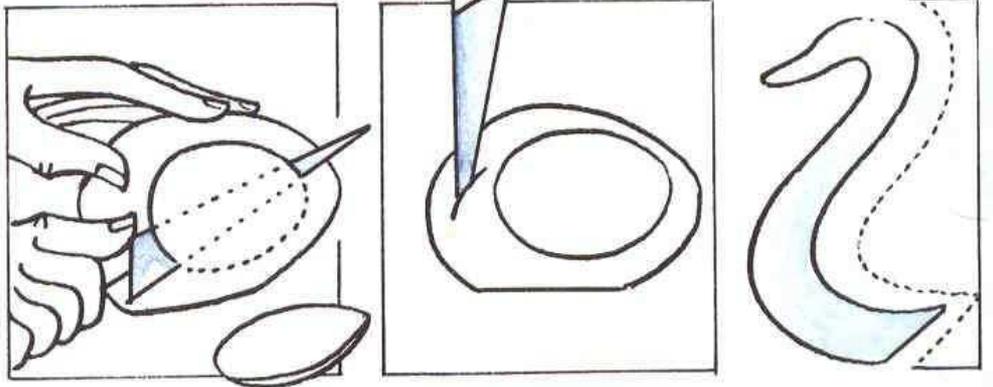
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES

Le cygne orgueilleux

Ingrédients et matériel

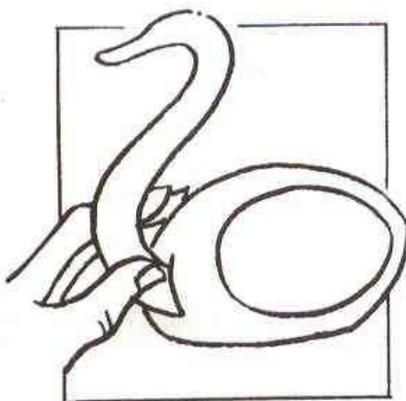
1 œuf
1 navet
ou 1 morceau de carton
Saindoux
Persil
Paprika ou colorant rouge
Pique-olive

Ce cygne peut se présenter avec du saumon fumé, une terrine de poisson, un pâté... Il peut être posé dans une soucoupe avec du persil en décor de table. Le cou du cygne peut être taillé dans une tranche de navet ou un morceau de carton.

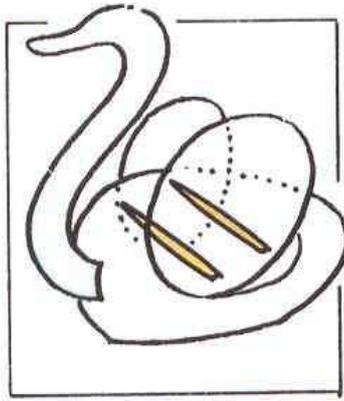


1 Coupez la base ainsi que les deux côtés d'un œuf dur.

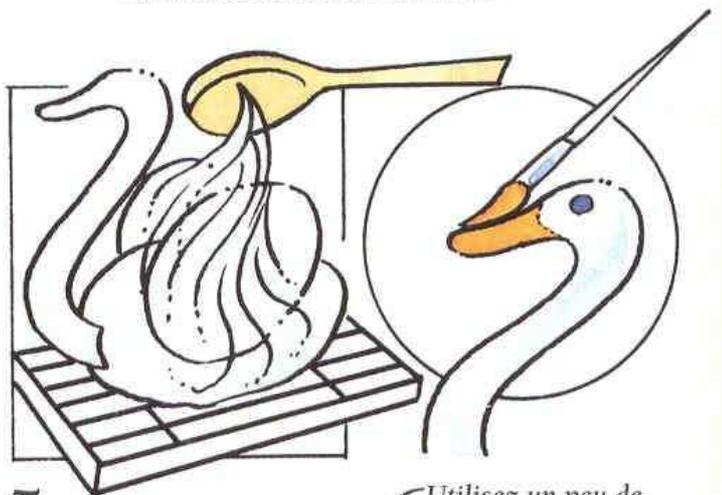
2 Pratiquez une incision du côté le plus gros de l'œuf. Découpez le cou du cygne dans un morceau de carton ou un navet.



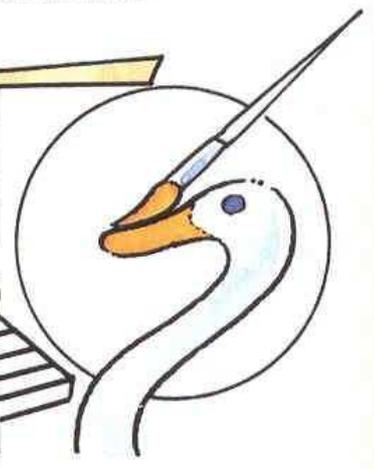
3 Fixez le cou dans l'incision faite sur le devant de l'œuf.



4 Fixez les ailes avec des pique-olive, en les relevant légèrement.



5 Nappez tout le cygne avec du saindoux.



6 Utilisez un peu de paprika pour figurer le bec et les yeux.



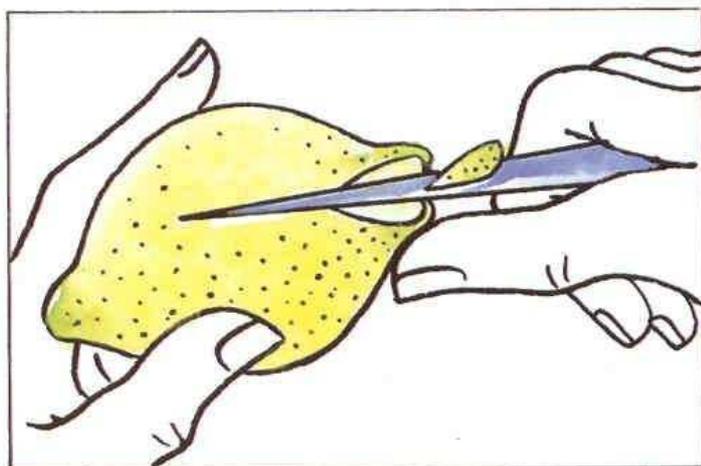
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES

Le cochonnet mignon

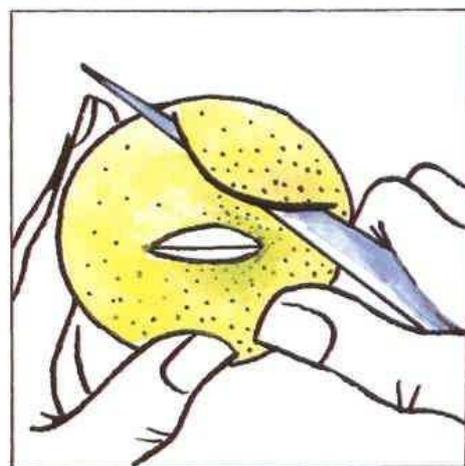
Ingrédients et matériel

- 1 citron
- 2 grains de poivre noir
- 4 pique-olive
- 1 canneur

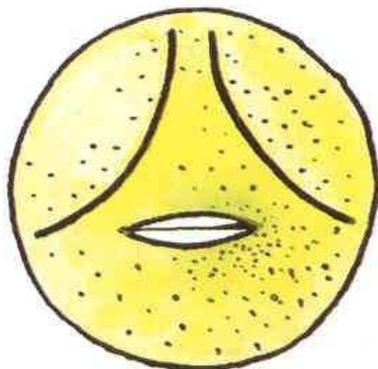
Ce décor très amusant n'est pas des plus pratiques et il ne sert qu'à la décoration. Il fera son effet sur un buffet ou simplement présenté avec des rillettes de porc.



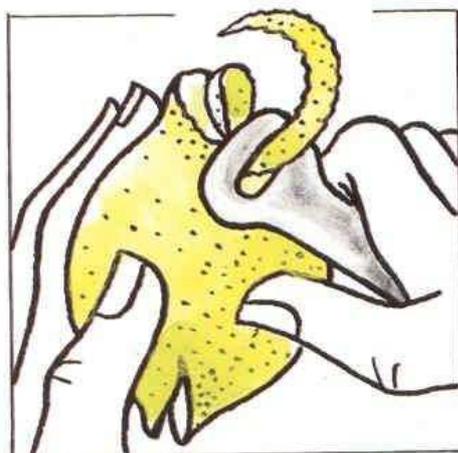
1 Dans un citron bien rond, pratiquez deux entailles avec un canneur et retirez la partie coupée.



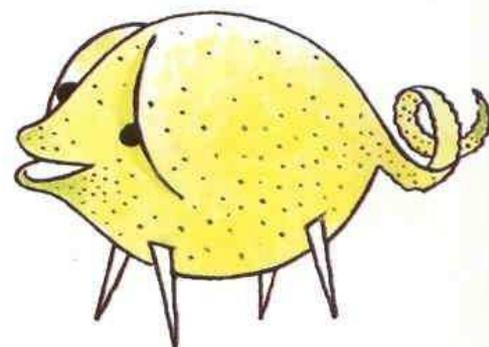
2 Faites ensuite une incision pour chaque oreille.



3 Il faudra les soulever pour glisser les grains de poivre.



4 Cannez l'autre côté du citron pour réaliser la queue du cochon.



5 Introduisez le poivre pour les yeux et fixez les pique-olive.



LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES

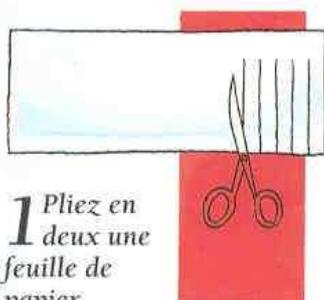
Mancheron et bobèche

Ingrédients et matériel

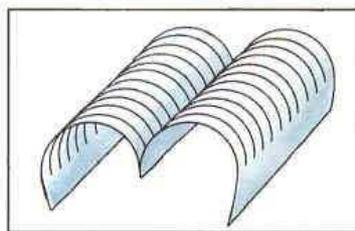
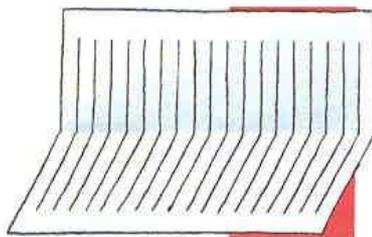
- Feuilles de papier sulfurisé
- Blanc d'œuf
- Farine
- 1 paire de ciseaux

Le mancheron et la bobèche servent à garnir le manche d'un gigot, d'un cuisseau de veau, d'un jambon à l'os... Ils peuvent être utilisés séparément. Il est possible de les réaliser plus petits, dans ce cas ils peuvent orner les pattes des volailles rôties. La bobèche peut être découpée en forme d'étoile ou de fleur.

Le mancheron



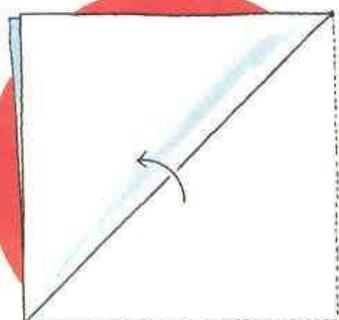
1 Pliez en deux une feuille de papier sulfurisé de 28 cm sur 40 et coupez-la tous les 5 mm, en vous arrêtant à 4,5 cm du bord. Dépliez la feuille.



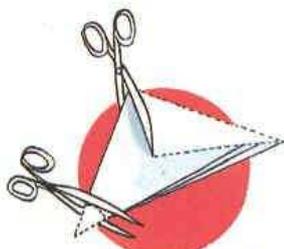
2 Repliez-la sur l'autre face et enrroulez-la autour de vos doigts. Collez les bords avec du blanc d'œuf et de la farine.



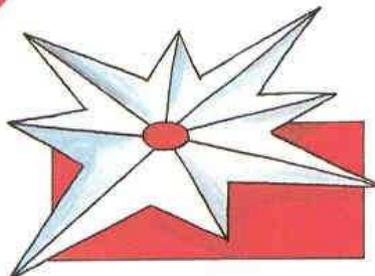
La bobèche



1 Pliez 3 fois un carré de 16 cm de côté, en formant un triangle.



2 Découpez la pointe du bas à 1 cm. Pour faire une étoile, coupez un triangle dans le haut de la forme.



3 Pour faire une fleur, découpez la forme d'un pétale. Dépliez la bobèche.





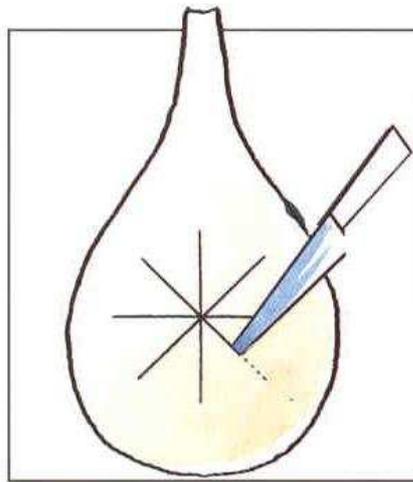
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES

Le menu du chef

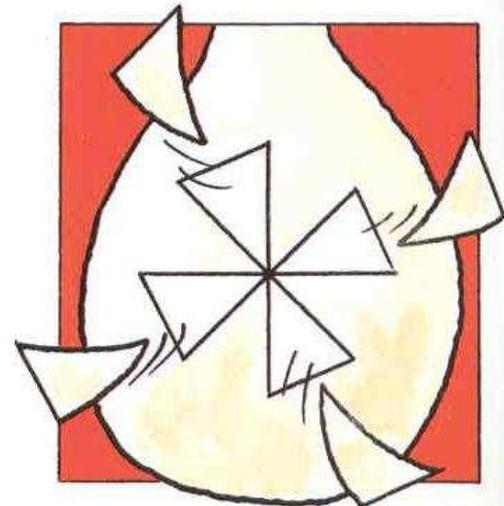
Ingrédients et matériel

- 1 jambon à l'os
- 1 tomate
- 1 poireau
- Mayonnaise colorée
- Gelée alimentaire
- 4 pique-olive
- 1 cornet de papier

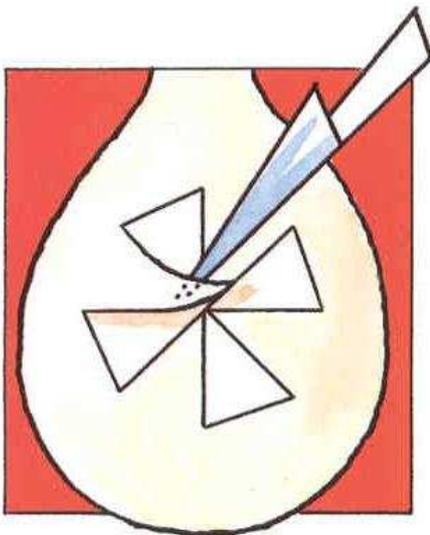
Ce jambon à l'os fera un bel effet au milieu d'un buffet. Les inscriptions sont effectuées avec de la mayonnaise et collées à la gelée. Le sceau est fait avec de la tomate et du vert de poireau.



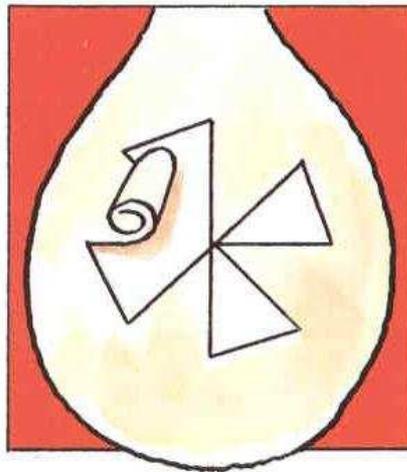
1 Incisez huit branches dans la couenne d'un jambon à l'os.



2 Tracez quatre triangles et retirez la couenne.



3 Décollez les triangles restants et roulez-les vers l'extérieur.



4 Fixez-les avec un pique-olive. Écrivez le menu à la mayonnaise et fixez-le à la gelée. Faites un sceau avec du poireau et de la tomate.





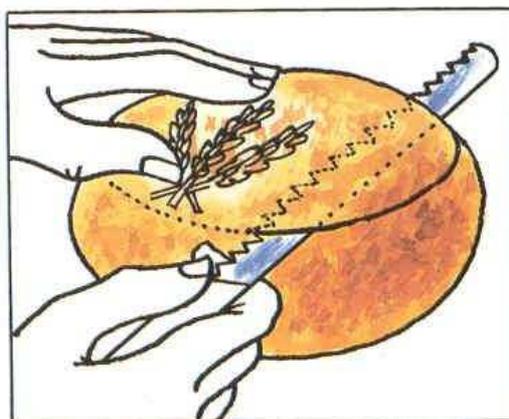
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES

Le pain surprise

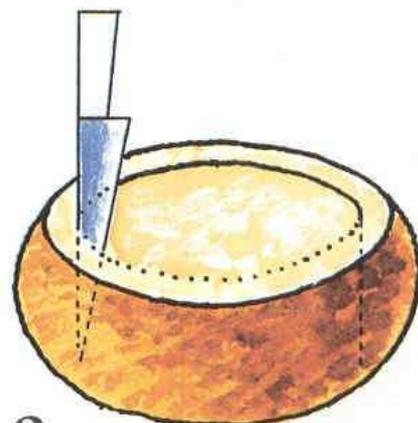
Ingrédients et matériel

1 pain de campagne rond
Garniture au choix (rillettes,
pâté, fromage...)

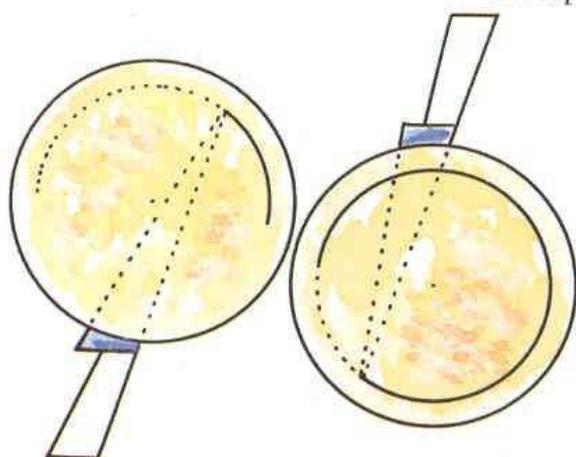
Ce pain surprise est toujours fort apprécié lors d'un buffet. Facile à réaliser, il peut être garni de rillettes, de pâté, de tarama, de roquefort et de diverses pâtes à tartiner. Il est possible de le confectionner dans un pain rectangulaire.



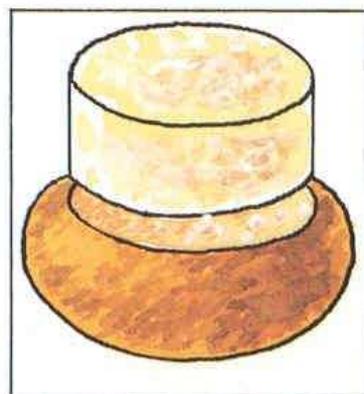
1 Coupez le dessus du pain et réservez-le. Il sera remis après le remplissage du pain.



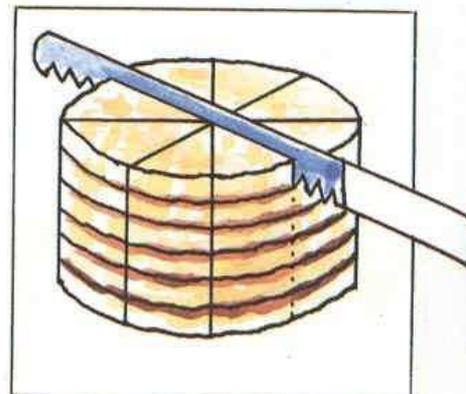
2 Faites une incision sur le bord intérieur sans toucher le fond.



3 Plantez un couteau à plat à la base du pain. Faites-le glisser de droite à gauche. Plantez le couteau dans la face opposée et recommencez.



4 Sortez le cylindre du pain et coupez-le en rondelles régulières. Tartinez-les.



5 Assemblez les tranches tartinées et découpez-les. Remplacez-les dans le pain.



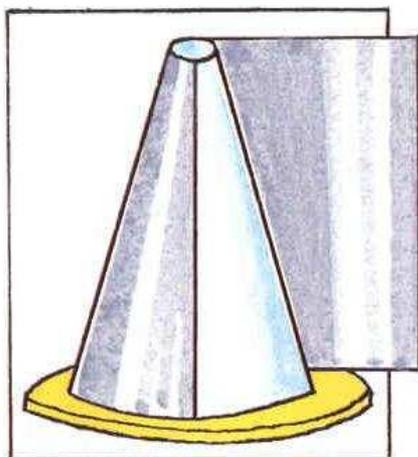
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES

Le buisson d'écrevisses

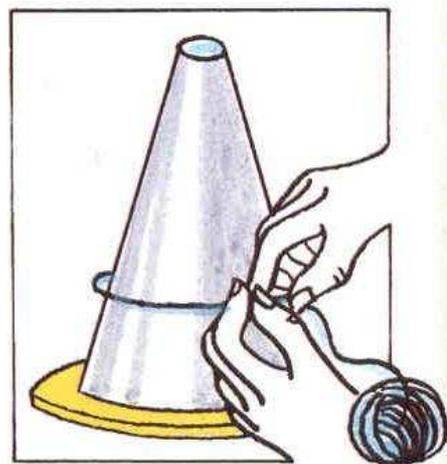
Ingrédients et matériel

Écrevisses
1 citron
Gelée alimentaire
Persil
Carton rigide
Papier d'aluminium
Ficelle

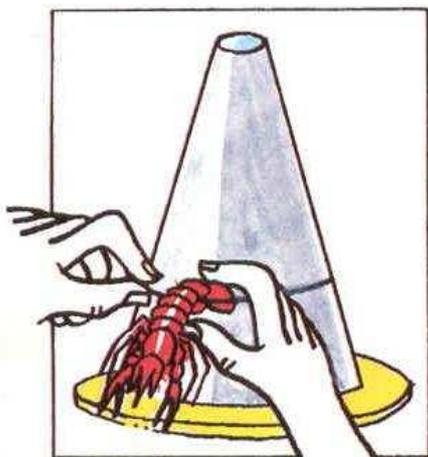
Ce buisson est très spectaculaire. Avant d'accrocher les écrevisses, faites-les cuire au court-bouillon. Lustrez-les à la gelée. Garnissez de persil et posez un citron au sommet.



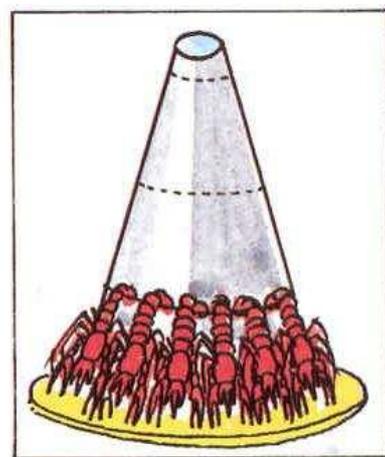
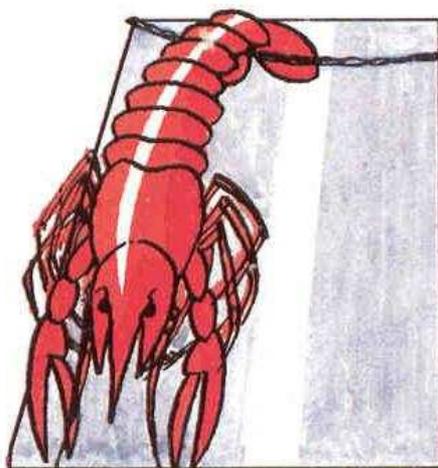
1 Fabriquez un cône en carton et couvrez-le d'aluminium.



2 Faites un tour de ficelle sans la serrer.



3 Glissez les nageoires de chaque écrevisse sous la ficelle. Placez les écrevisses les unes à côté des autres, bien alignées.



4 Procédez de la même façon pour les rangées suivantes.



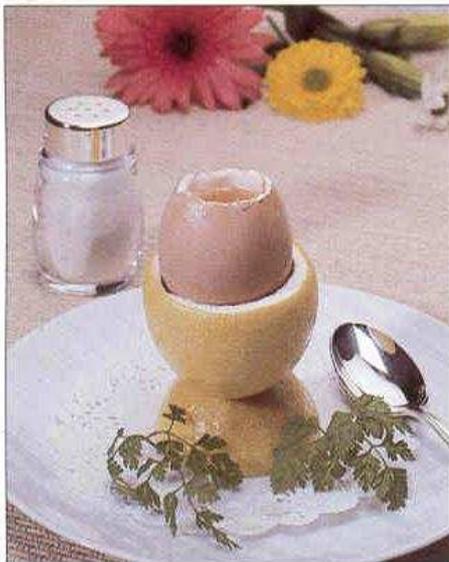
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES

Les décors simples

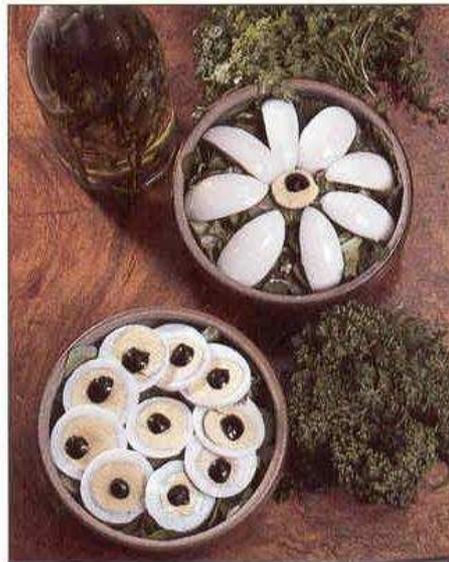
Ingrédients et matériel

Les ingrédients et le matériel utilisés pour réaliser les décors présentés dans les pages qui suivent se trouvent généralement dans une cuisine sans avoir besoin d'effectuer d'achats spécifiques. Les ingrédients nécessaires à chaque plat sont indiqués dans les légendes.

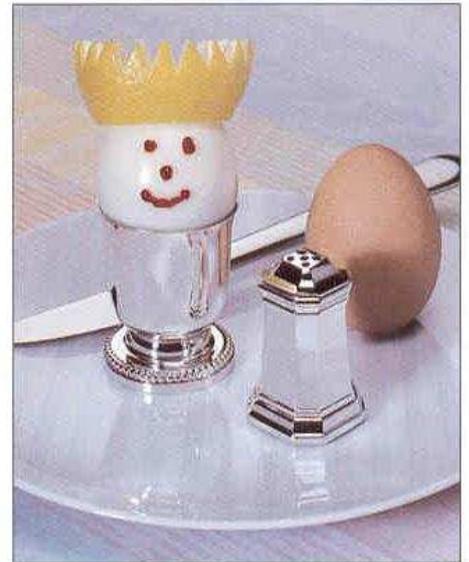
Ces décors simples sont des petites préparations faciles à réaliser avec un minimum de temps et de matériel. Ils vous aideront à agrémenter vos plats en un tour de main. Il est bien entendu possible de les exécuter pour des repas de fête ou des réceptions, mais vous pourrez avantageusement avoir recours à eux pour vos repas de tous les jours. Ils n'ajouteront, pour la plupart d'entre eux, que bien peu de temps à la préparation ordinaire de vos menus et réjouiront votre famille. L'accueil réservé à un simple œuf dur sera sans aucun doute bien meilleur si celui-ci se présente couronné et avec un visage peint avec du concentré de tomates. Ces préparations pourront aussi vous donner des idées et des astuces pour inventer vos propres décors.



Pour réaliser ce coquetier, tranchez les deux extrémités d'un citron, coupez-le aux deux tiers et évidez les deux parties. Fixez-les ensuite l'une sur l'autre avec un pique-olive.



Tranchez un œuf dur en rondelles ou en quartiers et disposez-les en marguerite ou en rosace. Ajoutez des petites tranches d'olive noire sur le jaune d'œuf.



Prélevez dans la peau d'un citron un anneau bien large. Découpez un des bords en pointes et l'autre à plat. Dessinez les yeux, le nez et la bouche avec du concentré de tomates.

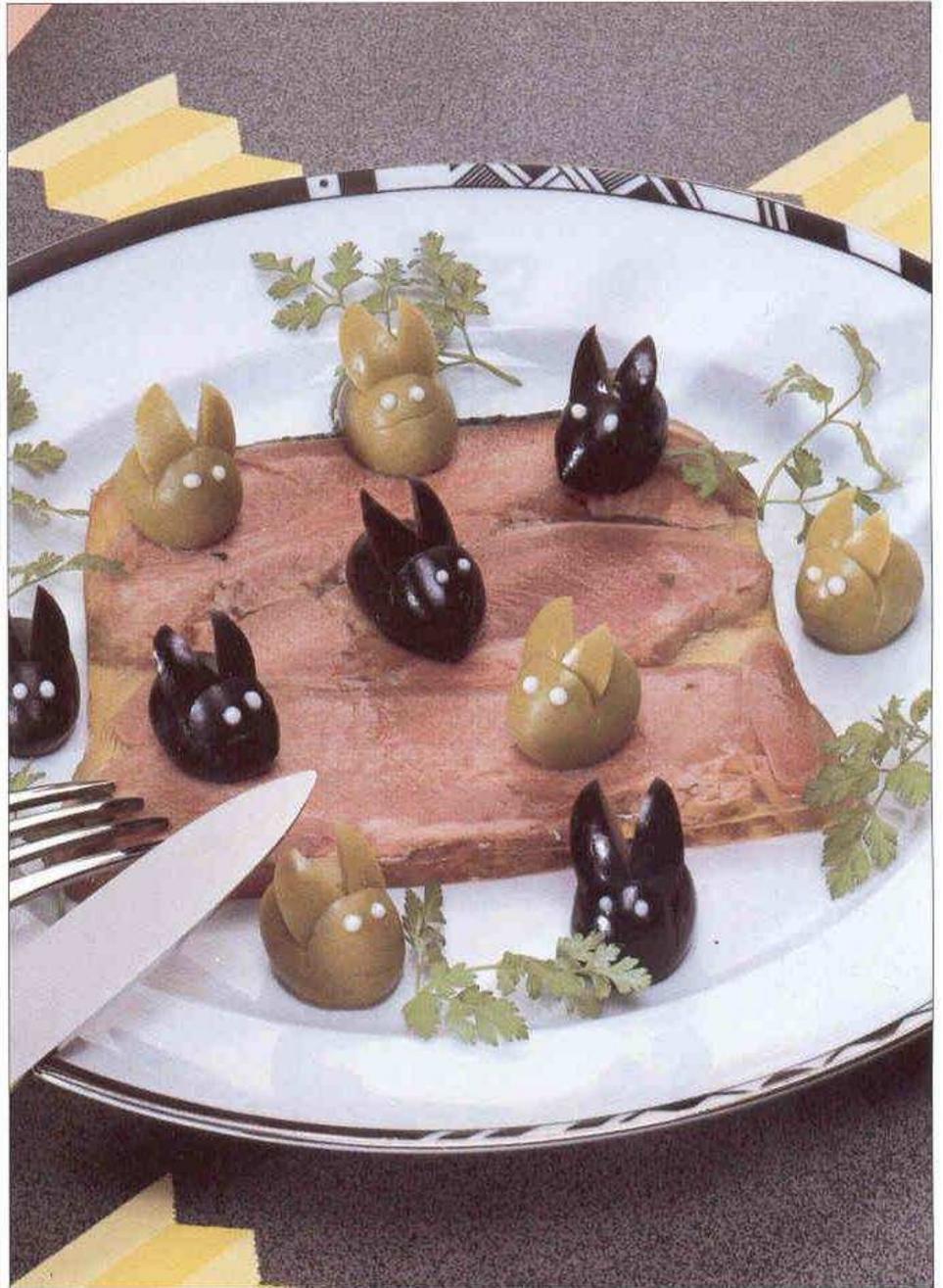
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES



En fourrant vos omelettes, vous déclinez leur saveur. Utilisez des asperges, des crevettes, des épinards, des oignons, du fromage...



Epluchez et taillez des pommes de terre en bâtonnets de 1 cm de largeur sur 7 cm de long. Faites-les frire. Rangez-les par trois dans un sens, puis dans l'autre.



Ce décor, réalisé dans de grosses olives vertes ou noires, accompagne les charcuteries ou les crudités. Découpez une lamelle sur le bas d'une olive et tranchez un petit V dans celle-ci pour figurer les deux oreilles d'un lapin. Incisez le devant de l'olive et glissez-y les oreilles. Dessinez les yeux du lapin avec de la mayonnaise. Confectionnez plusieurs sujets et posez-les sur le plat.

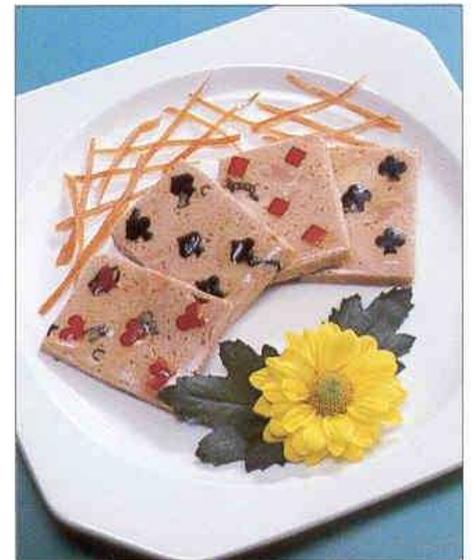
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES



Les décors présentés sur cette page sont réalisés dans divers légumes et sont posés directement sur le plat. Pour fixer la décoration, vous pouvez la badigeonner de gelée alimentaire. Les brins de mimosa sont réalisés en jaune d'œuf, les tiges et les pétales étant découpés dans du poireau. Les fleurs au premier plan sont confectionnées avec des fines rondelles de radis et d'olive noire.

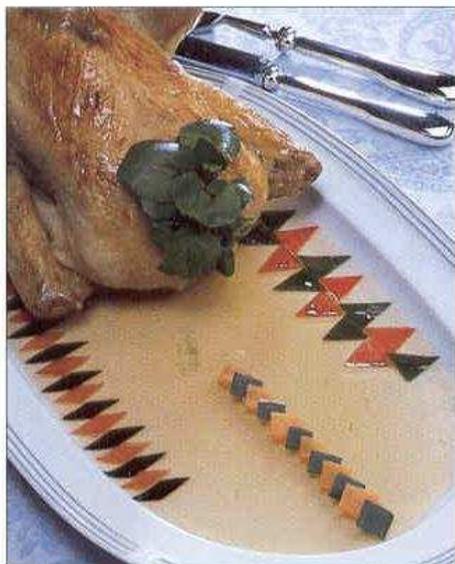


Réalisées selon le même principe que le décor précédent, ces fleurs sont découpées dans la peau d'un beau poivron rouge ou d'une tomate.

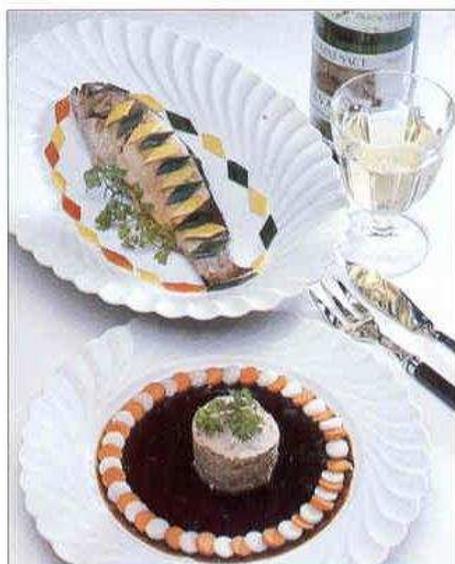


Ce décor se place sur des tranches de terrine. Découpez les piques et les trèfles dans des lamelles d'olive noire ou de truffe et les carreaux et les cœurs dans du poivron rouge.

LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES



Les bordures en légumes sont d'un bel effet. Utilisez de la peau de tomate, d'aubergine, de citron, des lamelles de navet et de carotte...

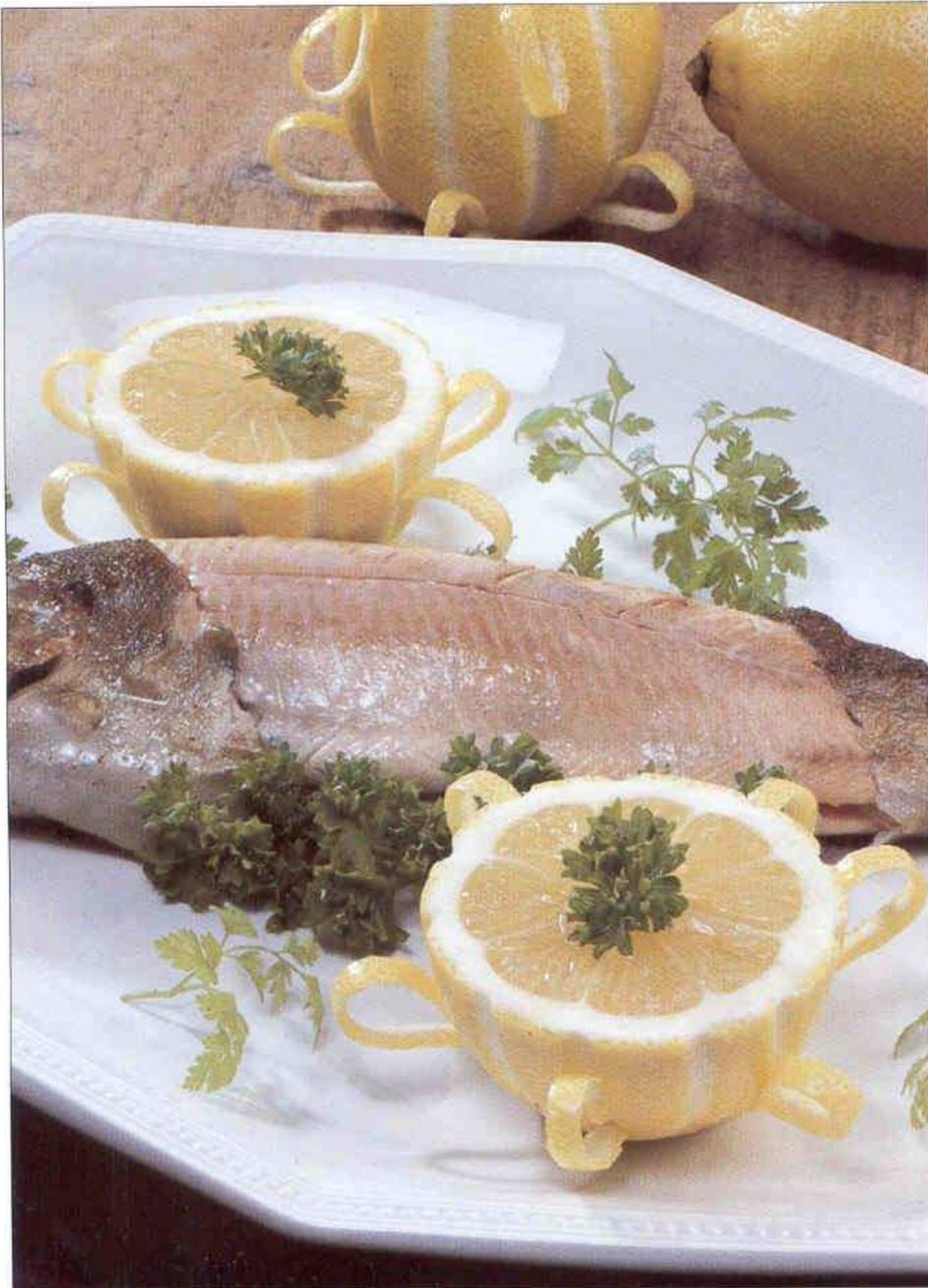


Utilisez toutes sortes de formes et de dispositions. Intercalez les couleurs. Faites attention, lorsque vous décorez des plats en sauce, de ne pas salir les légumes.

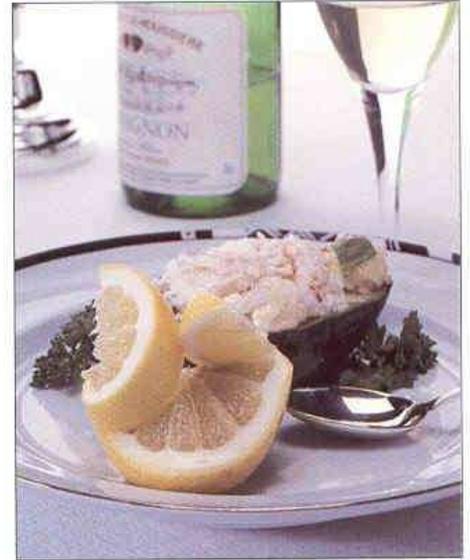


Les grains du raisin sont découpés dans des olives vertes ou noires. Les feuilles sont celles d'un céleri blanchi. Les vrilles sont dessinées à l'aide de mayonnaise et d'un petit cornet de papier. Les branches des grappes sont découpées dans de la peau d'aubergine, des branches de laurier ou tout autre légume sombre. L'ensemble est ensuite lustré à la gelée alimentaire.

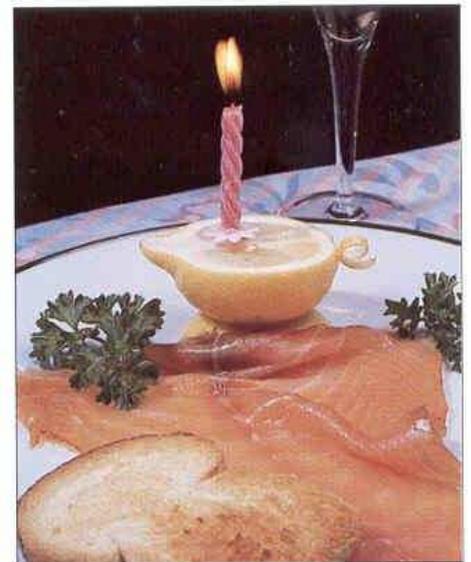
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES



Pour réaliser ce décor, cannelez un beau citron sur son pourtour à intervalles réguliers. Faites une cannelure sur deux en partant d'un côté, et l'autre moitié en partant de l'autre. Ne détachez les lanières que sur un de leur bord et enroulez-les sur elles-mêmes pour qu'elles forment des petites anses. Coupez le citron en deux après avoir découpé ses extrémités.



Coupez un citron en deux. Coupez un bord en biais sans aller jusqu'au bout, puis l'autre bord. Appuyez-les l'un contre l'autre.

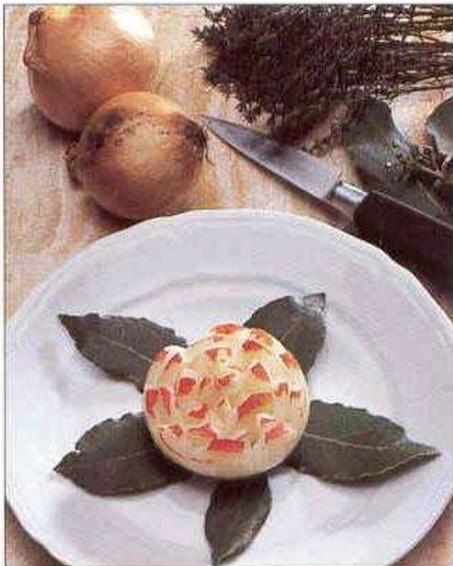


Coupez un citron aux deux tiers et tranchez sa base. Assemblez les deux parties avec un pique-olive. Pratiquez une cannelure et enroulez-la. Piquez une petite bougie.

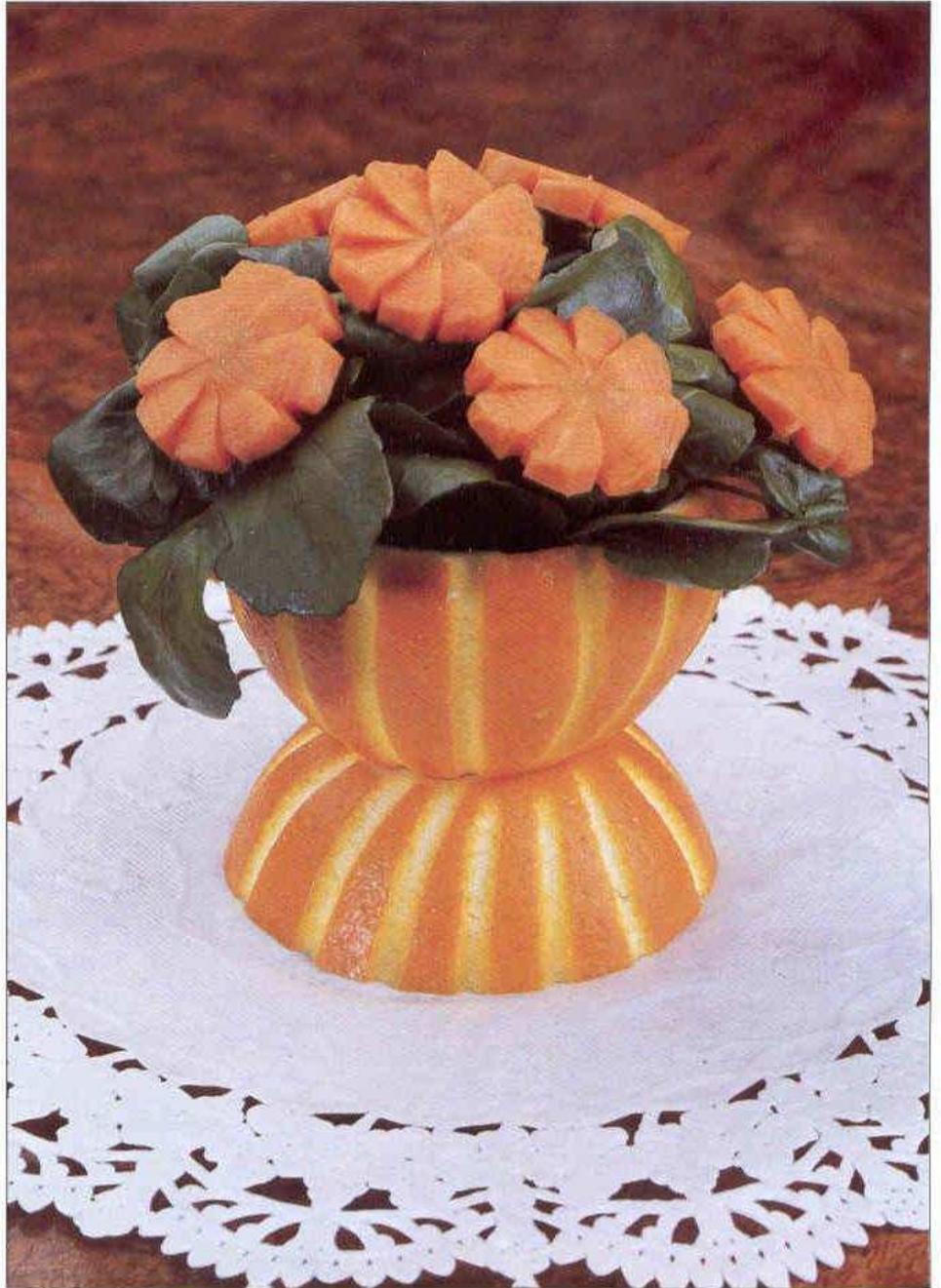
LES BUFFETS ET DÉCORS SIMPLES



Coupez la base d'une tomate.
Piquez-y un raisin noir. Découpez
la queue et les ailes dans du navet.
Faites les yeux dans du blanc d'œuf.

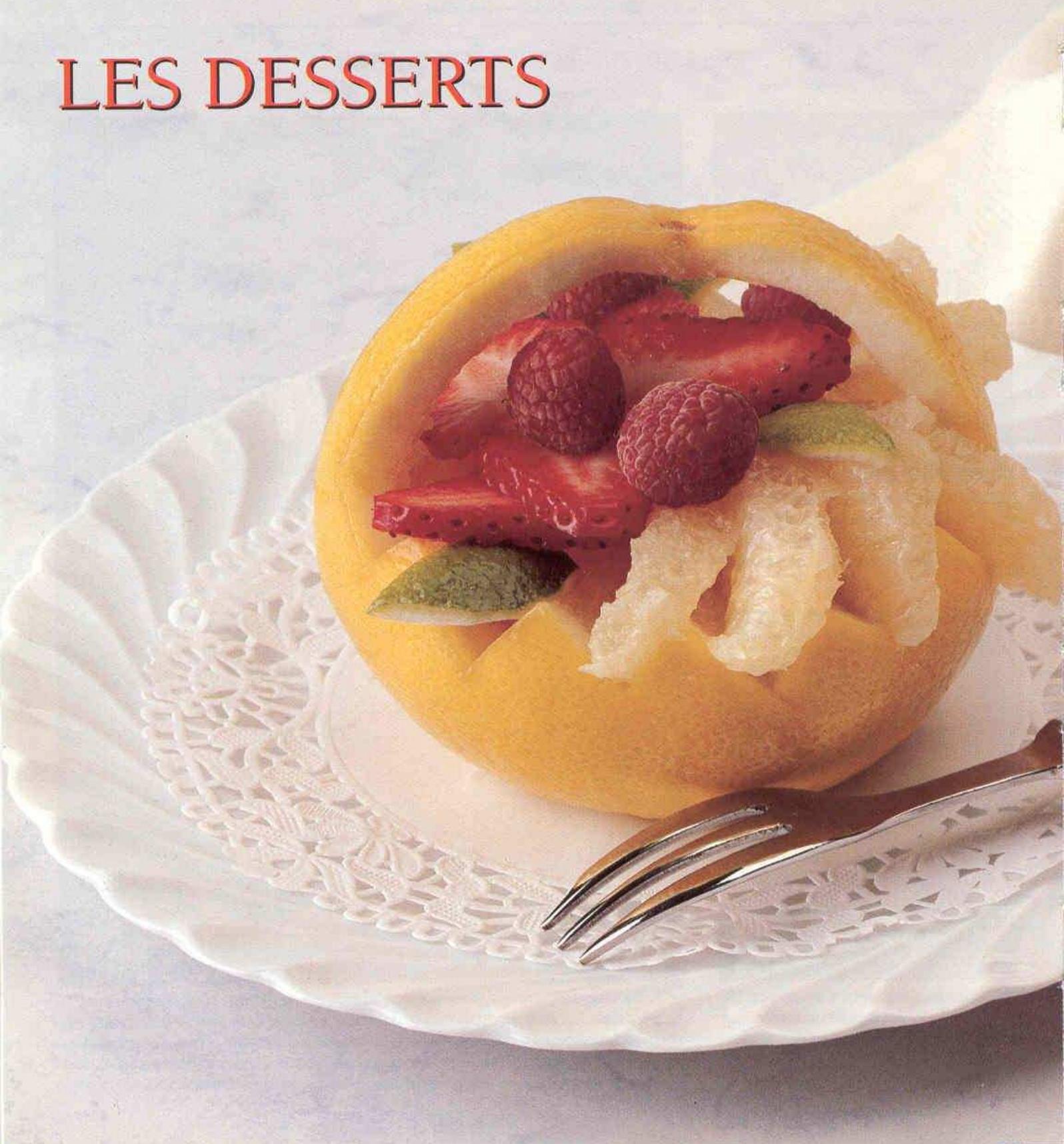


Coupez un oignon en deux.
Découpez les pétales en
quinconce. Faites tremper deux
heures dans de l'eau citronnée glacée.
Teintez les bords avec du colorant.



Cette coupe en orange peut servir à présenter des bouquets de légumes ou
des salades de fruits. Cannelez une belle orange, tranchez ses extrémités
et coupez-la aux trois quarts. Évidez la partie la plus grosse avec un presse-
fruits. Assemblez solidement les deux parties posées l'une contre l'autre à
l'envers avec des pique-olive. Garnissez ensuite la coupe.

LES DESSERTS





Vous trouverez dans les pages qui suivent des présentations qui vous permettront d'agrémenter de multiples façons vos desserts. Il vous est en effet possible de décliner, selon votre goût et votre imagination, les utilisations des décors qui sont détaillés ici. Le cornet à dessins, par exemple, peut servir pour écrire des textes personnalisés sur les gâteaux, mais il peut aussi être utilisé pour réaliser des créations plus libres, des fleurs, des paysages... Il vous suffit d'avoir recours à différents ingrédients pour obtenir des couleurs contrastées, de la gelée de groseilles pour le rouge, du chocolat pour le brun, de la crème pour le blanc... Il est tout à fait possible d'introduire aussi des petits bouts de pâte d'amandes sculptés, des fruits confits ou frais, des paillettes de chocolat ou de noix de coco, pour donner du relief à vos œuvres. Pour les décors de cacao, libre à vous de confectionner des pochoirs étonnants pour obtenir, avec un temps de préparation réduit, le maximum d'effet.

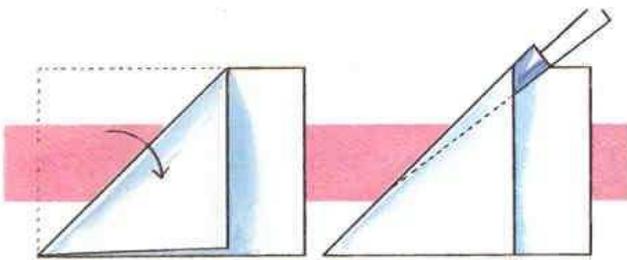
LES DESSERTS

Le cornet à dessins

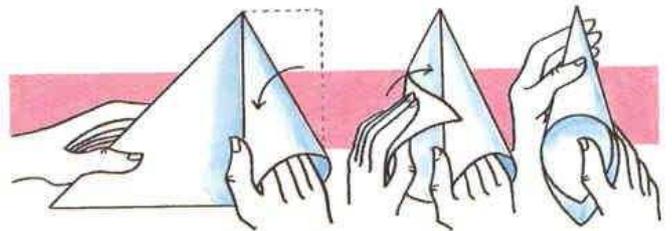
Ingrédients et matériel

Feuille de papier sulfurisé
Chocolat, crème ou glace
pour la garniture

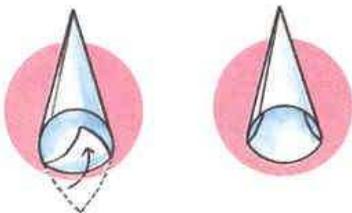
Pour décorer une pâtisserie, le cornet peut être garni de crème, de chocolat fondu, de fondant, de glace royale. Vous pouvez aussi vous en servir pour agrémenter un plat salé : dans ce cas, vous le garnirez de concentré de tomates, de mayonnaise nature ou teintée. La fabrication du cornet est facile, mais l'utilisation plus délicate car elle demande une certaine habileté.



1 Prenez une feuille de papier sulfurisé de 29 cm sur 21. Pliez une partie égale à la largeur de sorte qu'elle forme un triangle. Coupez avec un couteau le long de la pliure et gardez la partie la plus grande.



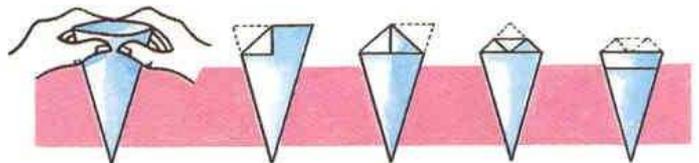
2 Roulez le coin de droite autour de votre main et rabattez par dessus le coin gauche. Poussez ensuite avec le pouce tout en maintenant la pointe du cône qui commence à se former bien serrée.



3 Rabattez ensuite les pointes de la base (partie montrée en pointillés) à l'intérieur. Votre cornet est prêt à être utilisé.



4 Garnissez le cornet à moitié avec de la sauce au chocolat ou de la crème.



5 Aplatissez ensuite bien le haut. Rabattez le côté gauche et le côté droit. Repliez le haut et faites un second pli. Coupez la pointe du cornet selon la grosseur désirée. Pour tracer un texte, il faudra pratiquer un tout petit trou.



LES DESSERTS

Un décor de cacao

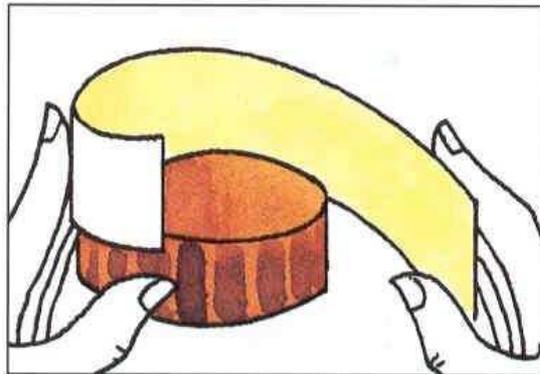
Ingrédients et matériel

Préparation pour soufflé
Cacao, beurre
Papier sulfurisé
1 ramequin par personne

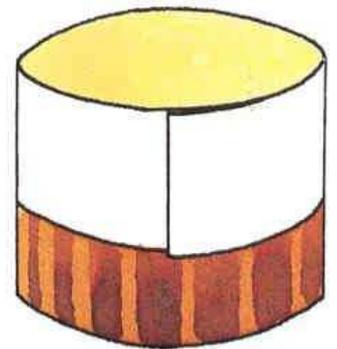
SOUFFLÉ GLACÉ

Mélangez 150 g de sucre avec 16 jaunes d'œufs. Incorporez 1 l de lait bouilli (avec 2 gousses de vanille). Faites cuire sans bouillir jusqu'à épaississement. Ajoutez 25 g de gélatine préalablement trempée. Passez au chinois. Laissez refroidir. Ajoutez 1 l de crème fouettée et 8 blancs d'œufs montés en neige. Garnissez les moules.

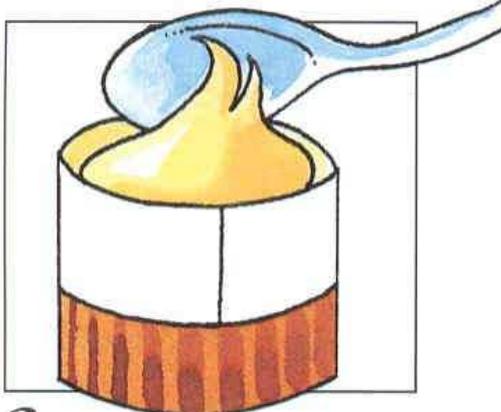
Ce décor de cacao est présenté sur un soufflé glacé, mais il peut être réalisé sur de nombreux desserts et gâteaux. Les motifs peuvent être des plus variés, selon la forme du pochoir et la couleur de la poudre (cacao, sucre glace...) que l'on utilise.



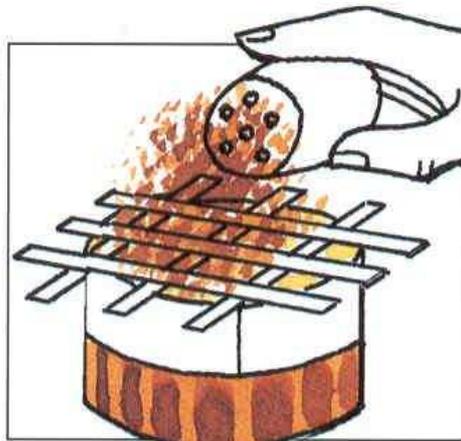
1 Beurrez légèrement une bande de papier sulfurisé et enroulez-la autour d'un ramequin.



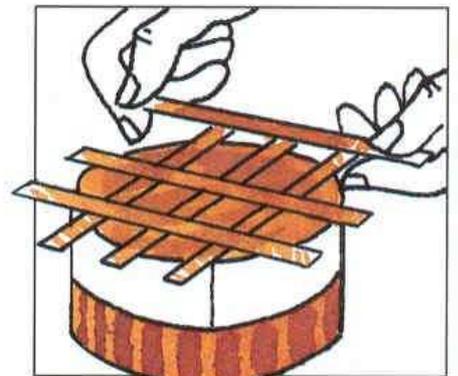
2 Assurez-vous qu'elle est bien droite et qu'elle dépasse sur le haut.



3 Garnissez le ramequin. Mettez 2 heures au réfrigérateur.



4 Ressortez-le. Placez dessus des bandes de carton croisées. Saupoudrez de cacao en poudre.



5 Enlevez délicatement les bandes et le papier beurré au moment de servir.



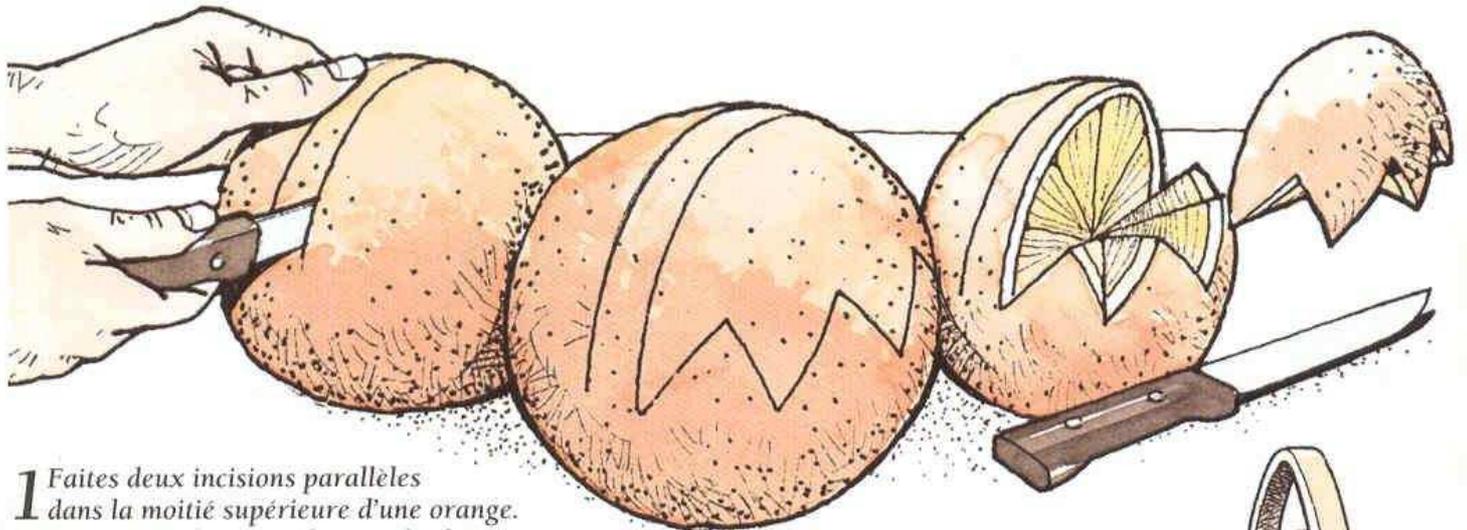
LES DESSERTS

Le panier en fruit

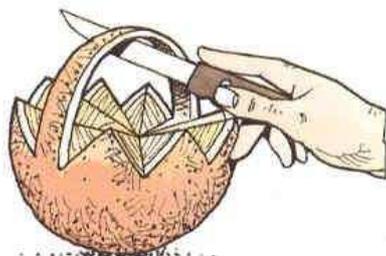
Ingrédients et matériel

2 oranges ou 2 pamplemousses
1 cerise confite

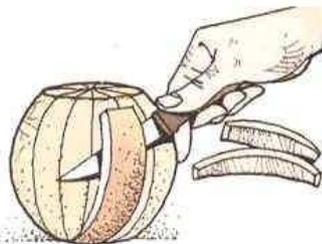
Cette façon de présenter les agrumes (oranges, pamplemousses roses...) produit un bel effet. Le fruit peut ensuite être dégusté ou bien servir uniquement de décor de table.



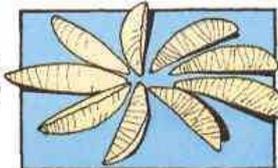
1 Faites deux incisions parallèles dans la moitié supérieure d'une orange. Incisez ensuite horizontalement de chaque côté en dents de loup. Dégagez la peau et la chair à l'intérieur des incisions.



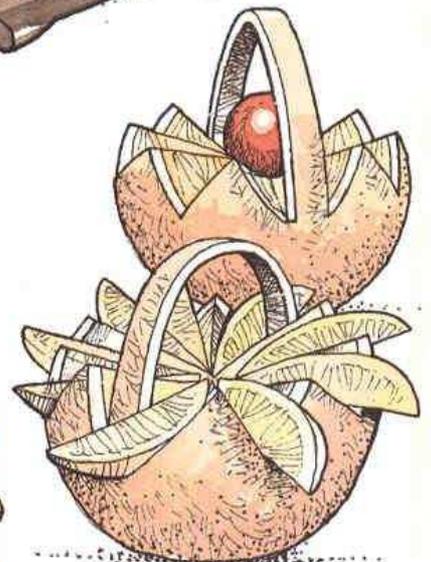
2 Retirez délicatement avec un couteau la chair qui se trouve sous l'anse du panier.



3 Coupez les extrémités d'une autre orange et coupez la peau à vif.



4 Dégagez les quartiers un à un, sans la peau.



5 Disposez-les sur l'autre orange entre les dents. Ajoutez une cerise confite.



LES DESSERTS

Le pliage des crêpes

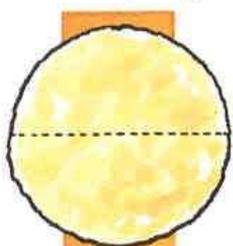
Ingrédients et matériel

Crêpes
Garnitures (confiture, chocolat, crème de marron...)

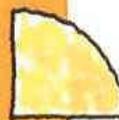
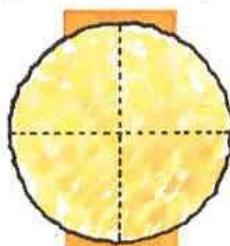
Pour un goûter d'enfants, voici quelques idées assez simples. L'intérieur des crêpes peut être garni de confiture, de crème, de glace... Quel délice et quel spectacle !

LA PÂTE À CRÊPES

Délayez 250 g de farine avec un peu de lait, ajoutez 4 œufs battus, un peu de rhum, une cuillère d'huile, une pincée de sel. Délayez et versez 1/2 l de lait en mélangeant. Laissez reposer 2 heures avant la cuisson.



Garnissez les crêpes et pliez-les en deux. Faites-les chevaucher dans le plat de service.

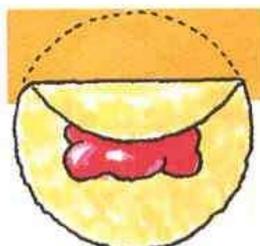


Garnissez les crêpes et pliez-les en quatre. Disposez la pointe en bas, en éventail.

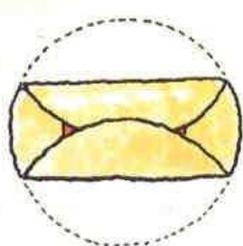


Garnissez les crêpes et roulez-les. Rangez-les côte à côte dans le plat de service.

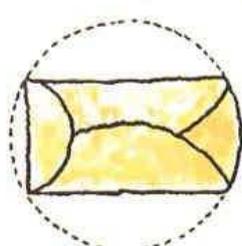
Le pannequet



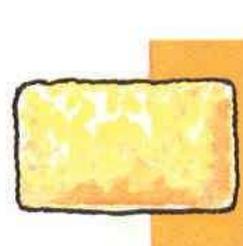
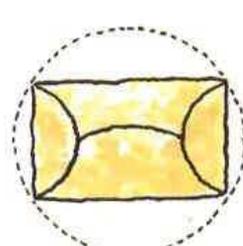
1 Garnissez l'intérieur des crêpes.



2 Rabattez la partie du haut, puis celle du bas.



3 Rabattez ensuite le côté gauche, puis le côté droit, en veillant à ce que la garniture ne déborde pas.



4 Retournez, sucez et passez au four.



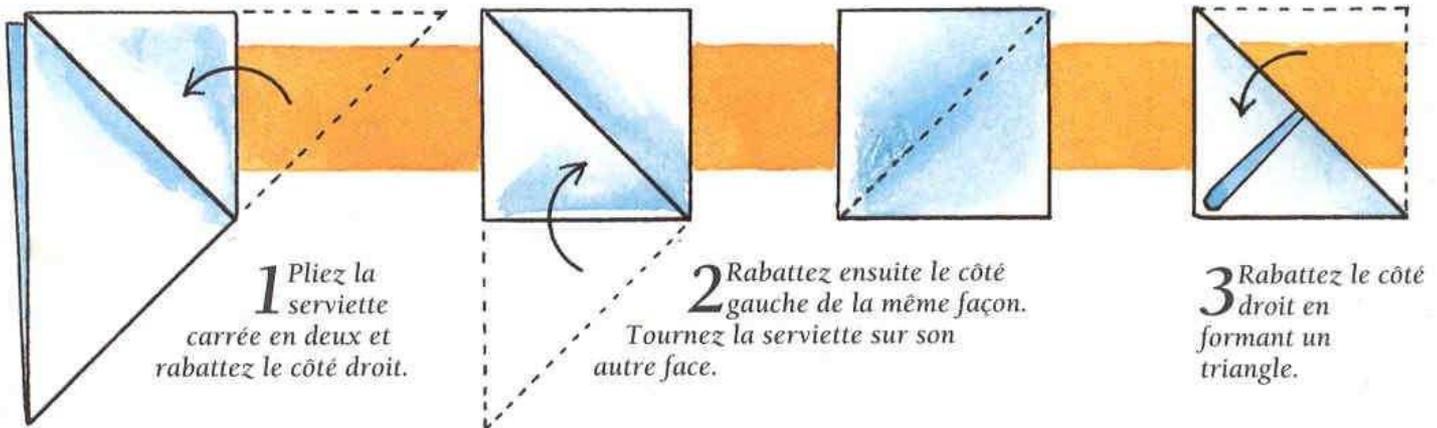
LES DESSERTS

Un gant sur mesure

Ingrédients et matériel

1 serviette carrée,
blanche de préférence

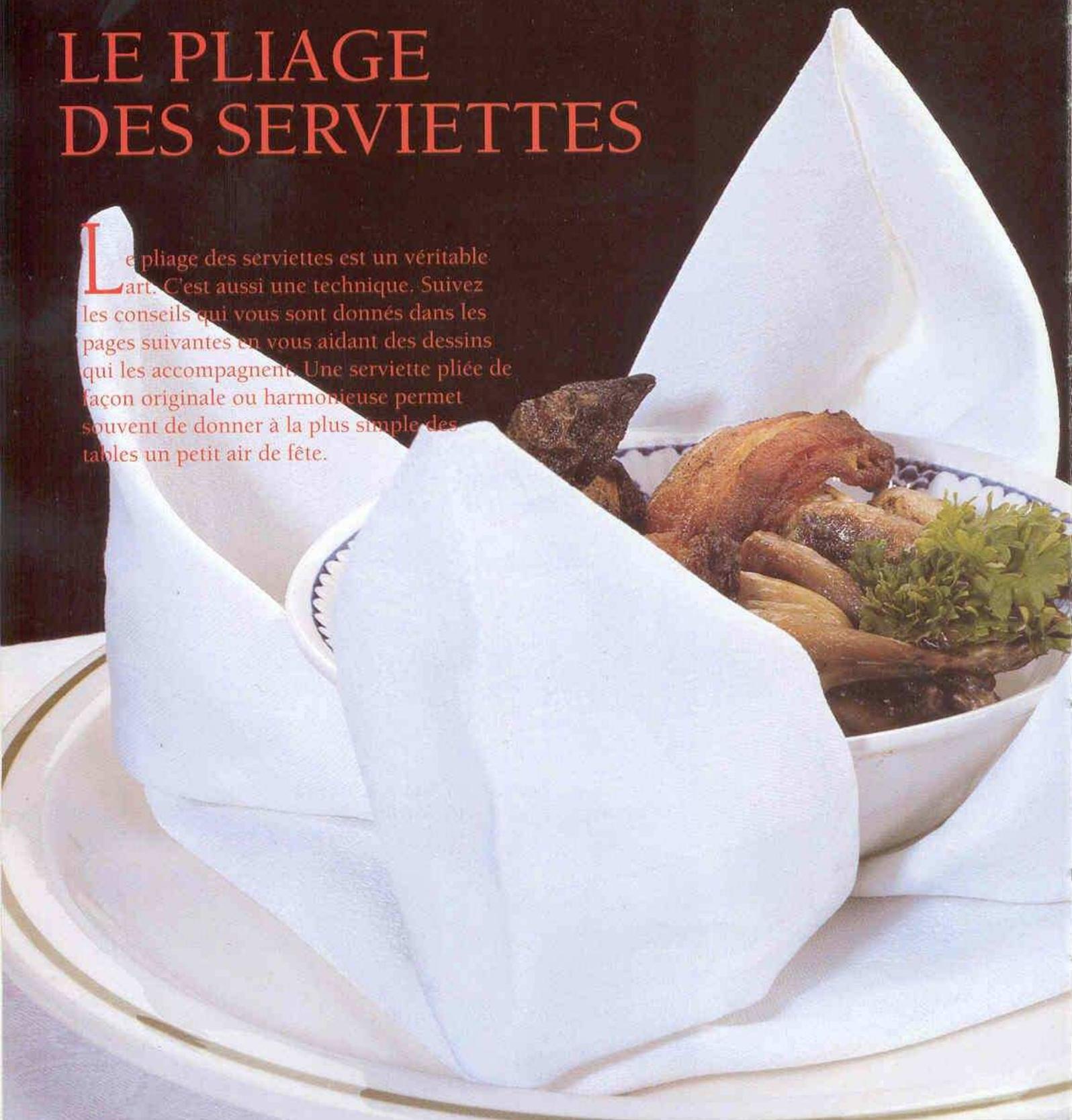
Ce gant permet de servir et de consommer, sans se brûler et avec élégance, des boissons chaudes ou glacées telles que le café irlandais, le grog, le thé glacé...





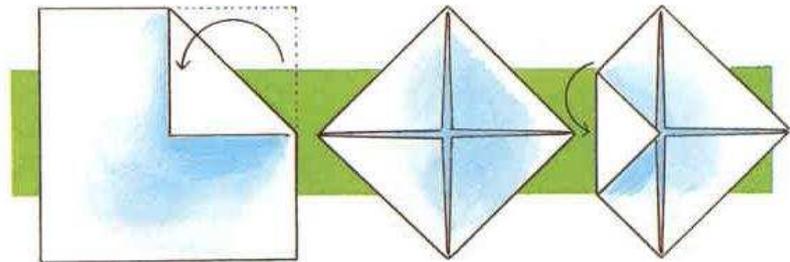
LE PLIAGE DES SERVIETTES

Le pliage des serviettes est un véritable art. C'est aussi une technique. Suivez les conseils qui vous sont donnés dans les pages suivantes en vous aidant des dessins qui les accompagnent. Une serviette pliée de façon originale ou harmonieuse permet souvent de donner à la plus simple des tables un petit air de fête.

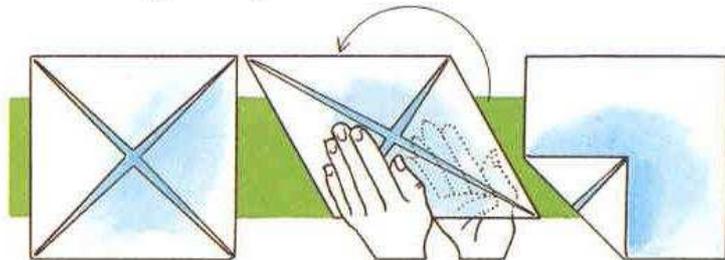


La serviette de présentation

Ce pliage de serviette permet de présenter des plats de petite taille ainsi que des assiettes de service. Dans ce cas, confectionnez un pliage pour chaque convive.



1 Rabattez les quatre côtés d'une serviette carrée. Pliez une nouvelle fois les quatre côtés.



2 Retournez ensuite la serviette et rabattez à nouveau les quatre côtés de celle-ci.



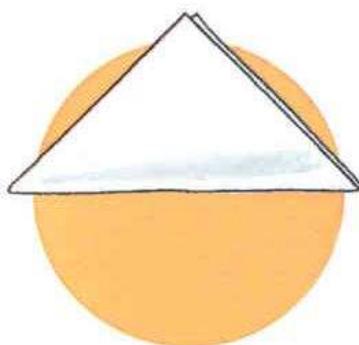
3 Posez un poids au centre et dégagez les quatre coins qui se trouvent sous celui-ci. Rabattez le creux de l'oreille.

LE PLIAGE DES SERVIETTES

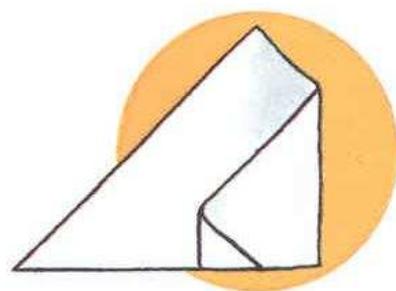
L'enveloppe



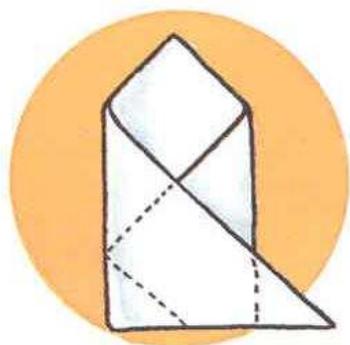
Cette enveloppe faite avec une serviette sert avant tout à garder les toasts au chaud. C'est pourquoi elle ne doit être ouverte qu'au dernier moment devant les convives. Utilisez-la pour servir des toasts accompagnant du foie gras, du saumon fumé ou encore du caviar.



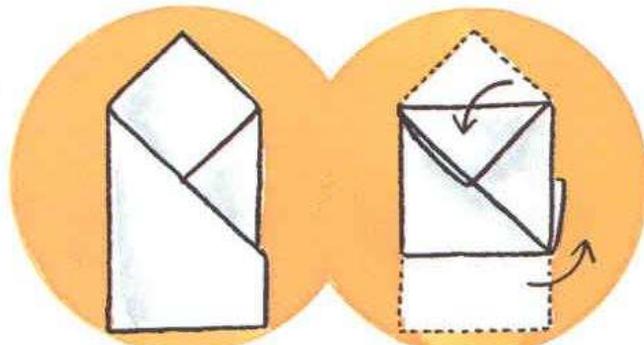
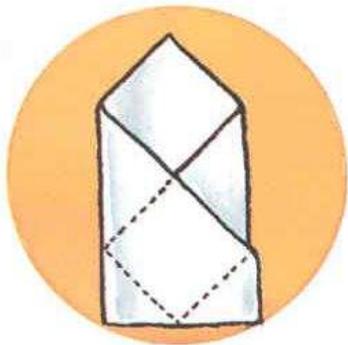
1 Prenez une serviette carrée, de couleur blanche de préférence, et pliez-la en deux pour obtenir un triangle.



2 Rabattez ensuite la pointe de droite en repliant un petit bout en triangle pour ne pas dépasser les deux tiers en largeur.



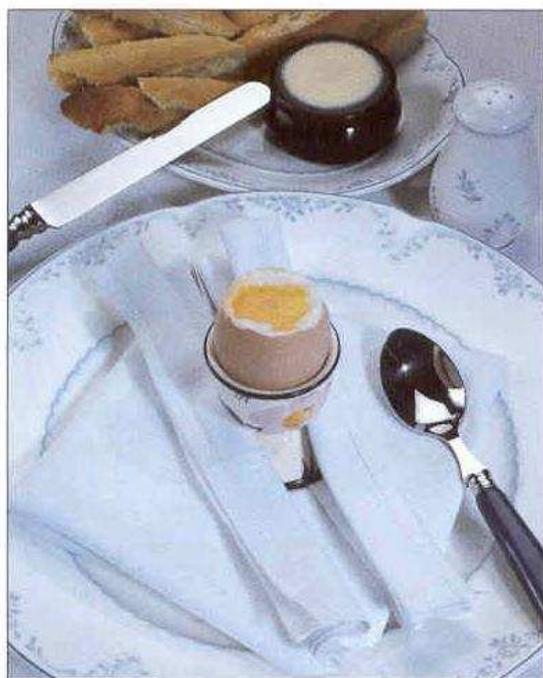
3 Rabattez de la même façon la pointe de gauche en passant par dessus la première pliure et faites passer le petit triangle qui dépasse en largeur derrière le bord de droite de la forme ainsi obtenue.



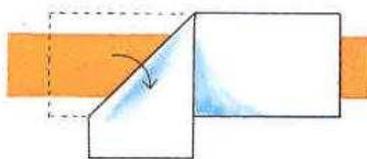
4 Rabattez pour terminer la partie du bas, puis celle du haut. Fourrez au dernier moment l'enveloppe de toasts chauds et ne l'ouvrez que pour servir.

LE PLIAGE DES SERVIETTES

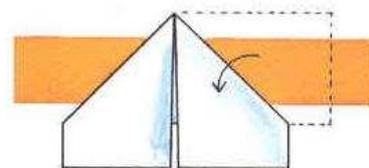
L'œuf à la coque



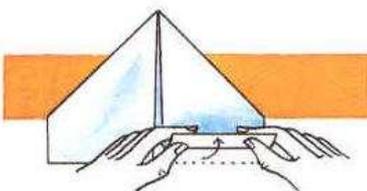
Ce pliage sert à présenter élégamment un œuf à la coque. Il peut néanmoins être utilisé pour d'autres présentations. On peut par exemple glisser une coupe de sorbet ou de fruits frais à la place du coquetier.



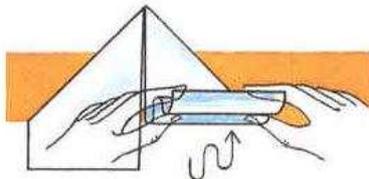
1 Pliez une serviette rectangulaire en deux et repliez la partie gauche.



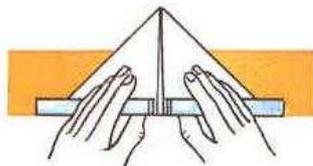
2 Rabattez la partie droite. Les deux pans vont former un triangle.



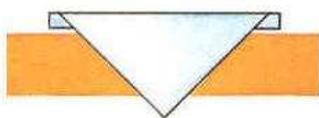
3 Faites ensuite un pli horizontal dans le bas du côté droit.



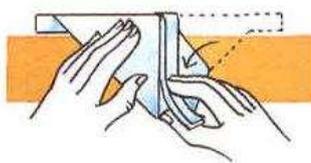
4 Sur ce premier pli, pratiquez deux autres pliures superposées.



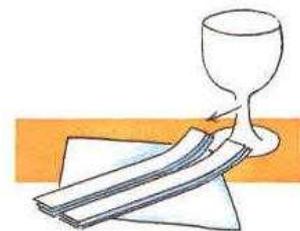
5 Faites la même chose du côté droit. Appuyez sur la serviette pour marquer les plis.



6 Retournez ensuite la serviette sur son gutre face en la prenant des deux mains.



7 Retournez le côté droit en le ramenant vers le bas, puis le côté gauche de la même façon.



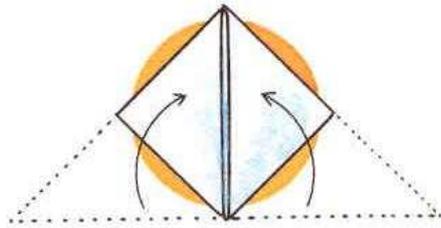
8 Glissez le coquetier entre les plis.

LE PLIAGE DES SERVIETTES

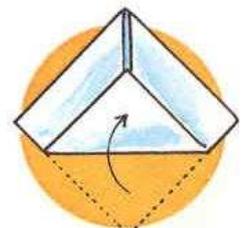
La fleur de lys



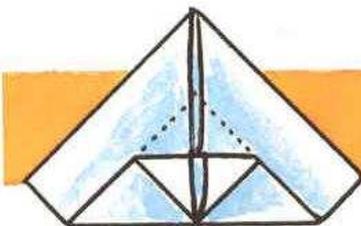
Ce pliage en forme de fleur de lys a généralement beaucoup de succès. Présentez, par exemple, cette serviette pour la fête des rois accompagnée d'une brioche et de champagne... sans oublier la couronne. Pour une réception, elle produit également beaucoup d'effet, posée sur l'assiette de chaque invité. Choisissez de préférence des serviettes blanches pour confectionner ce pliage.



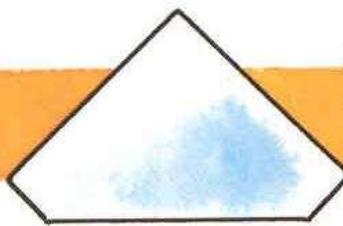
1 Prenez une serviette carrée et pliez-la en deux. Rabattez sur eux-mêmes les deux côtés du triangle obtenu.



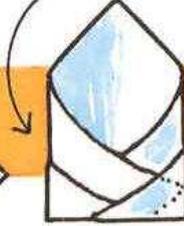
2 La serviette a, à nouveau, la forme d'un carré. Rabattez le coin du bas vers le haut.



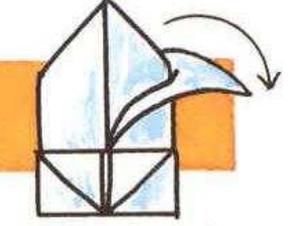
3 Rabattez sur lui-même le bord de la partie repliée vers le haut en le dirigeant cette fois vers le bas.



4 Retournez la serviette sur l'autre face en la maintenant avec les deux mains pour ne pas la déplier.



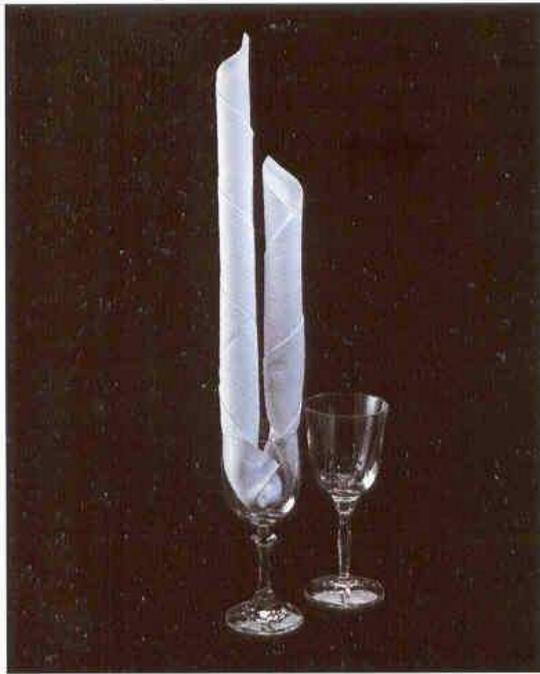
5 Repliez le coin droit puis rentrez le coin gauche dans celui de droite. Tournez ensuite la serviette sur son autre côté.



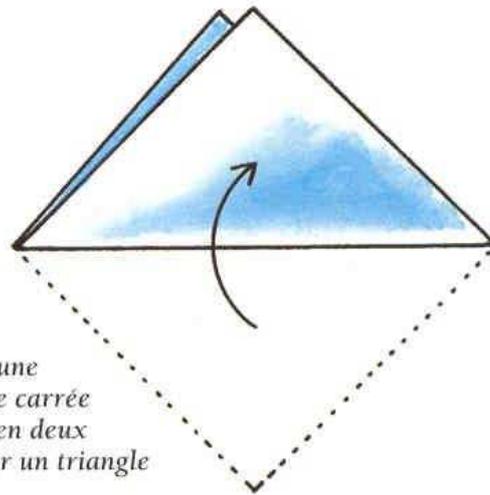
6 Pour obtenir la fleur de lys, écartez les coins qui formeront les pétales.

LE PLIAGE DES SERVIETTES

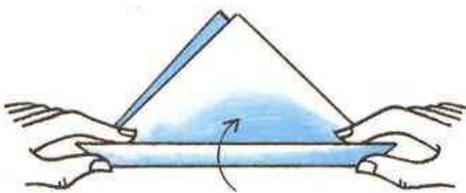
La bougie



Ce pliage, assez simple, peut être réalisé avec des serviettes de couleur. Il est cependant souhaitable de les choisir unies. Placez les serviettes sur une table dressée en les glissant dans les verres. Il est aussi possible de les utiliser en décor de buffet.



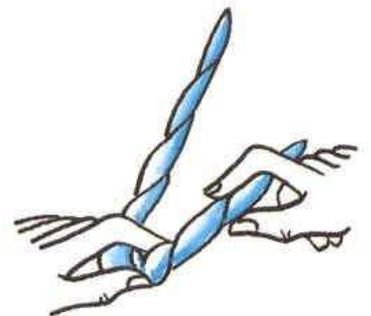
1 Prenez une serviette carrée et pliez-la en deux pour former un triangle parfait.



2 Commencez à rouler la serviette avec les deux mains en partant du bord le plus large.



3 Continuez à rouler la serviette sur elle-même en serrant bien lors des rotations.



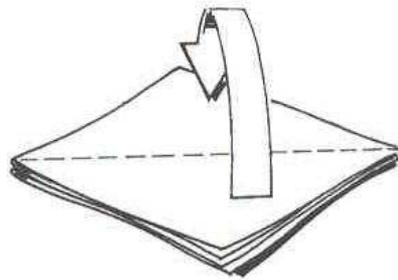
4 Lorsque la serviette forme un rouleau, pliez-la sur elle-même en deux parties inégales.

LE PLIAGE DES SERVIETTES

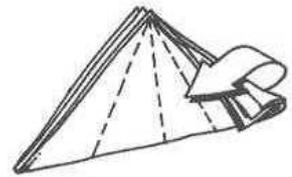
La crête de coq



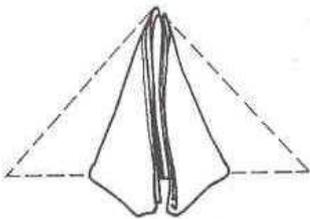
Ce pliage de serviette ressemblant à une crête de coq produit beaucoup d'effet posé au centre d'une assiette ou même directement disposé sur une nappe. Pour que les pointes de la crête se tiennent bien recourbées, il est préférable d'amidonner la serviette avant de confectionner le pliage.



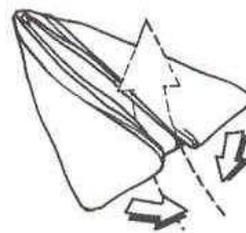
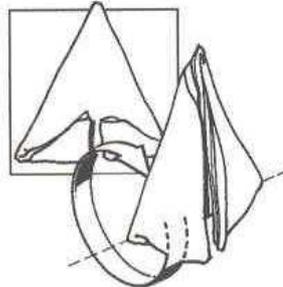
1 Prenez une serviette carrée et pliez-la en quatre. Rabattez la partie où les plis sont ouverts vers le haut.



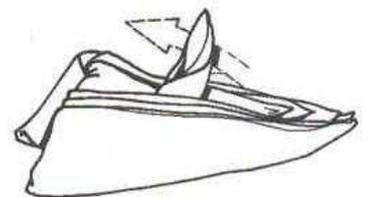
2 Rabattez le bord de droite puis celui de gauche de façon à ce qu'ils se rejoignent au milieu du triangle



3 Le triangle reformé, deux pointes plus longues dépasseront sur le devant du pliage. Rabattez chacune d'elles vers l'arrière au niveau de la base du triangle. Elles vont maintenir la forme.



4 Faites ensuite pivoter chaque moitié du triangle vers l'arrière.



5 Tirez vers le haut les languettes une à une pour finir de former la crête en les recourbant légèrement vers l'arrière.

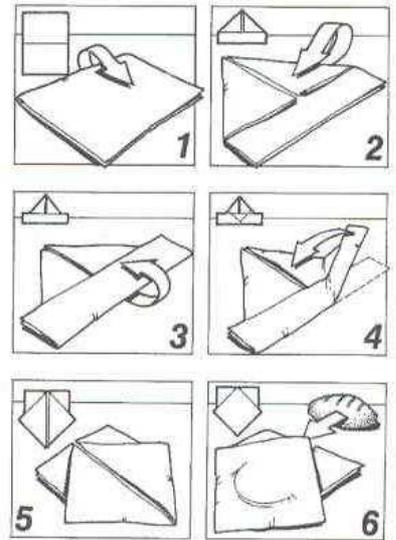
LE PLIAGE DES SERVIETTES

Servir les toasts



Ce pliage permet de servir des toasts en les gardant au chaud plus longtemps.

Pliez en deux une serviette rectangulaire. Rabattez les deux coins, puis le bord du bas. Pliez chaque côté sur lui-même. Retournez le pliage pour y glisser les toasts.

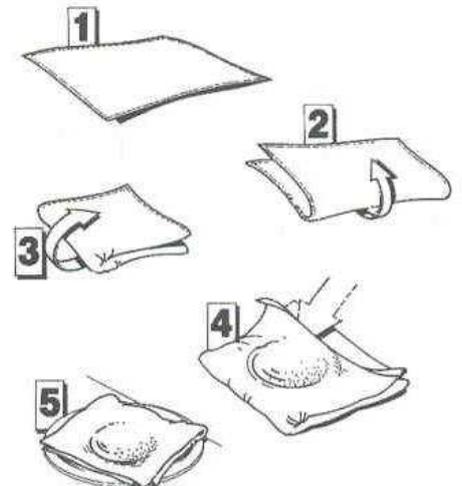


Présenter le riz



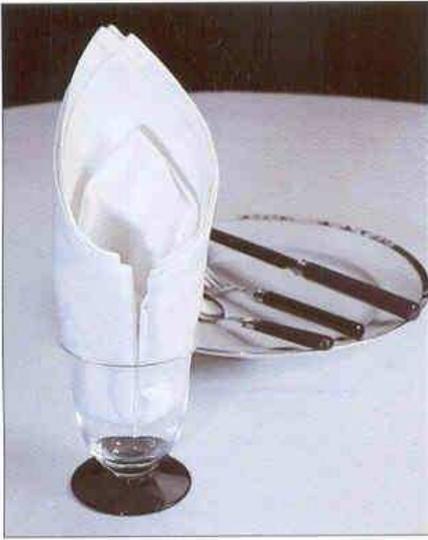
Disposez le riz directement dans la serviette pour le présenter à table.

Pliez une serviette carrée en quatre. Glissez le riz préalablement cuit et légèrement beurré entre les plis. Au moment du service, soulevez le bord supérieur de la serviette.



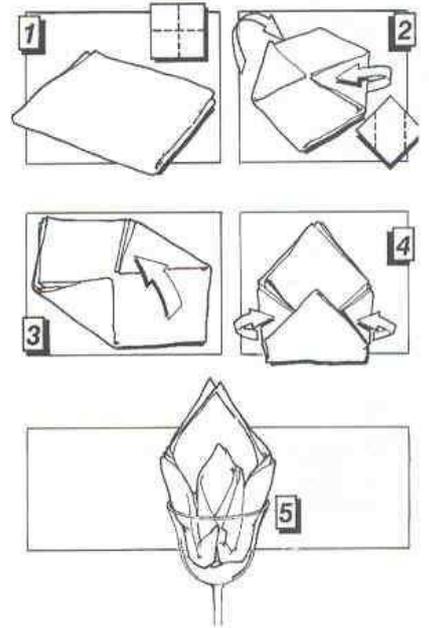
LE PLIAGE DES SERVIETTES

Le cornet



Ce pliage est très facile et rapide à réaliser.

Pliez une serviette carrée en quatre, l'ouverture vers le haut. Rabattez les coins de gauche et de droite, puis celui du bas. Rabattez à nouveau les bords de façon à ce qu'ils se touchent sur le devant. Placez dans un verre.

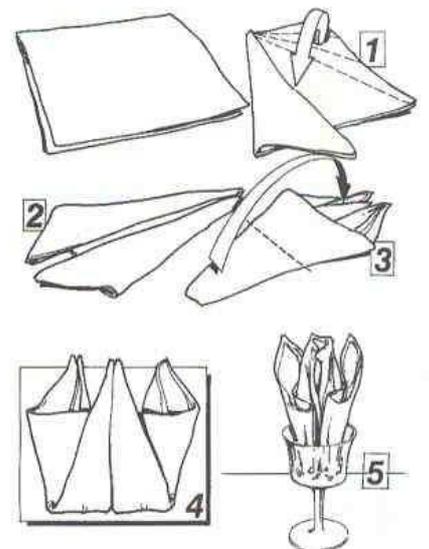


La tulipe



Utilisez des serviettes de couleur pour réaliser ce pliage.

Pliez en deux une serviette rectangulaire et roulez les angles. Faites pivoter sur l'autre face. Pliez la pointe à mi-hauteur et rabattez les deux extrémités vers le centre. Placez dans un verre.

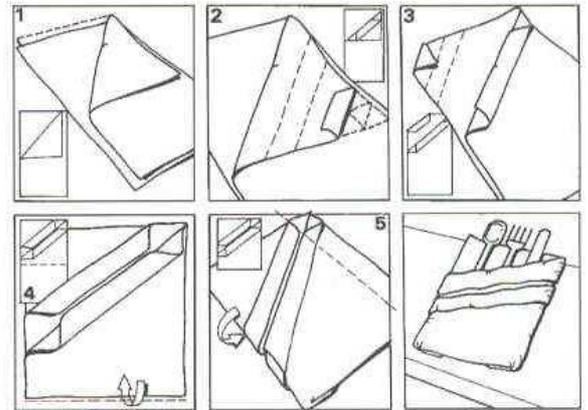


LE PLIAGE DES SERVIETTES

La pochette à couverts

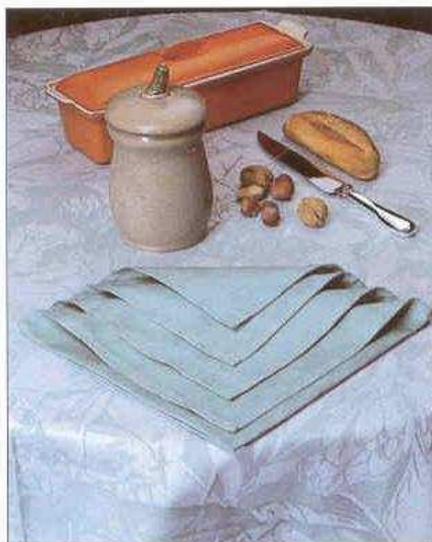


Ce pliage, qui peut être réalisé avec des serviettes de couleur ou blanches, permet de présenter les couverts de façon originale.

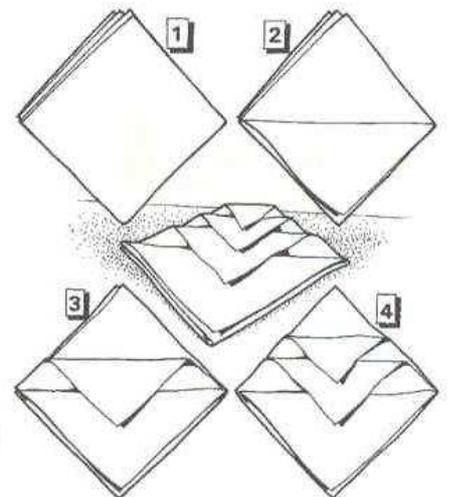


Pliez en deux une serviette carrée. Rabattez le coin du haut et pliez-le par petits plis. Faites de même avec l'autre coin. Pliez les bords vers l'arrière.

Le triangle à pointes



Ce pliage est très facile et rapide à réaliser. Il peut être confectionné dans des serviettes de couleur.



Pliez une serviette carrée en quatre, les ouvertures des plis vers le haut. Rabattez chaque pli vers le bas en laissant un intervalle régulier entre eux.

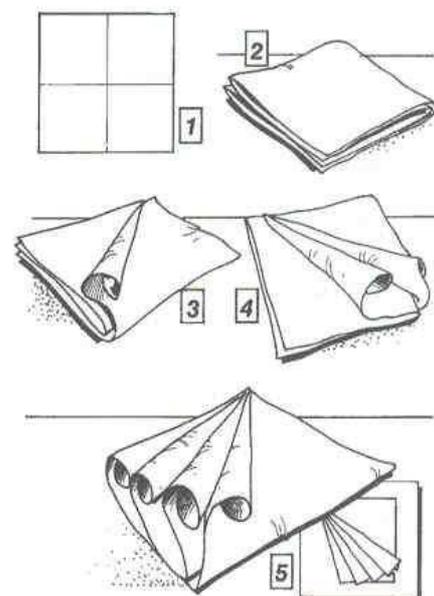
LE PLIAGE DES SERVIETTES

Les plis roulés

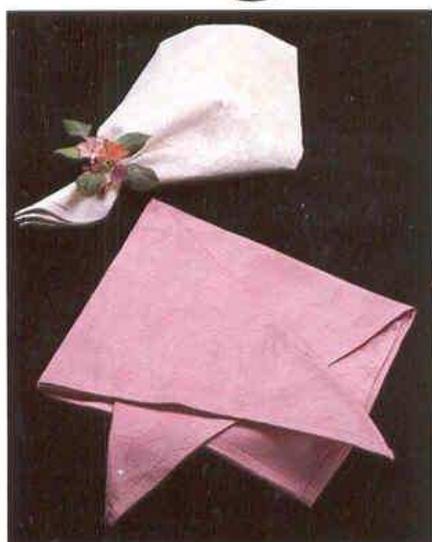


Ce pliage de serviette se pose directement sur la nappe. Réalisez-le dans le même tissu ou dans une couleur contrastée pour le mettre en valeur.

Pliez une serviette carrée en quatre, les ouvertures des plis dirigées en bas à gauche. Roulez le premier pli en cornet, puis les suivants.



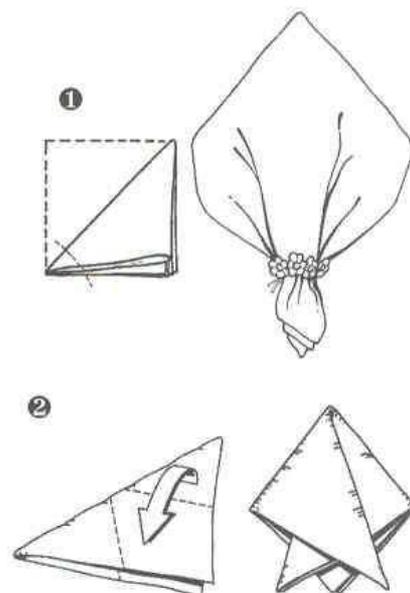
Pliages simples



Voici deux pliages très simples, mais qui font beaucoup d'effet.

1 Pliez une serviette carrée en quatre. Repliez-la en deux. Ficelez le coin du triangle. Ornez de fleurs.

2 Pliez la serviette carrée en deux. Rabattez les coins en les croisant.



INDEX

- Amande98
 Artichaut14
 Artichaut vinaigrette (L')14
 Avocat16
 Avocat-souris (L')16
- Beurre30, 98
 Bonne étoile (La)78
 Bougie (La)137
 Boule en cage (La)94
 Bouquet de tulipes (Un)72
 Boutons d'or (Les)64
 Brin de muguet (Le)42
 Buisson d'écrevisses (Le)112
- Cacao124
 Carotte84
 Céleri117
 Citron34, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 78, 104, 114, 118
 Citron-bouclette (Le)34
 Cochonnet mignon (Le)104
 Cocktail de crevettes (Le)36
 Coin à bolets (Le)90
 Concombre68, 100
 Coquelet80
 Coquelicot en tomate (Le)28
 Coquille en gelée (La)32
 Cornet (Le)140
 Cornet à dessins (Le)122
 Couverts141
 Crêpes128
 Crête de coq (La)138
 Crevettes36
 Crocodile vert (Le)100
 Cygne orgueilleux (Le)102
- Décor de cacao (Un)124
 Décor-marguerite (Le)26
 Dents de loup (Les)48
 Diamant peu ordinaire (Un)86
 Dorade basquaise46
- Écrevisses38, 112
 Écrevisses troussées (Les)38
 Enveloppe (L')134
- Feuilleté en losange (Le)58
 Fier coquelet (Un)80
 Fleur de lys (La)136
 Fleurs des champs (Les)66
- Gant sur mesure (Un)130
 Gelée alimentaire32, 116, 117
 Grappe de raisin (La)68
- Haie fruitée (Une)76
- Jambon à l'os108
- Lampion étoilé (Le)74
 Lapin en œuf dur (Le)24
- Mancheron et bobèche106
 Marbrure (dans une sauce)32
 Matériel9
 Mayonnaise colorée24
 Melon18
 Menu du chef (Le)108
- Navet66, 86, 119
- Œuf à la coque (L')135
 Œuf dur20, 22, 24, 26, 42, 114
 Œuf-grenouille (L')20
 Oignon119
 Olive115, 116, 117
 Omelette115
 Orange74, 76, 78, 119, 126
- Pain110
 Pain surprise (Le)110
 Pamplemousse126
 Panier de fruit (Le)126
 Panier des bois (Le)52
 Pannequet (Le)128
- Papier sulfurisé60, 106
 Papillon jaune (Le)50
 Papillote60
 Papillote réussie (Une)60
 Pâte à crêpes128
 Pâte feuilletée58
 Petit champignon rouge (Le)22
 Pliage des crêpes (Le)128
 Plis simples142
 Plis roulés (Les)142
 Pochette à couverts (La)141
 Pochoir124
 Poireau88
 Poissons entrelacés (Les)44
 Poivron116
 Pomme de pin (La)84
 Pomme de terre44, 64, 90, 92, 94, 115
 Présenter le riz139
- Radis72, 116
 Reine-marguerite (La)88
 Riz139
 Rondelles bicolores (Les)46
 Rose en beurre (La)30
 Rose en bouton (La)54
 Roses rouges (Les)70
 Ruche et ses abeilles (La)98
- Sabots de Cendrillon (Les)92
 Saïndoux102
 Sauce cocktail36
 Sauce diable80
 Serviette de présentation (La)132
 Servir les toasts139
 Soufflé glacé124
- Téléphone portable (Le)56
 Toasts134, 139
 Tomate22, 28, 46, 70, 116, 119
 Triangle à pointes (Le)141
 Tulipe (La)140
- Voilier-melon (Le)18

Avec de l'imagination et du savoir-faire le plus simple des plats devient un mets de fête. Un bout de carotte, deux grains de poivre noir, et l'avocat se transforme en souris. Une tomate



ouvragée se change en coquelicot, et la pomme de terre en boutons d'or...



Jean-Pierre Devigon vous propose dans cet ouvrage des décors de plats et des pliages de serviettes à réaliser,

pour les petites et les grandes occasions, avec un minimum de matériel et des ingrédients de tous les jours : tomates, œufs, carottes, radis...

Des idées, des réalisations pour les entrées, les poissons ou les viandes, les légumes, les desserts et même les buffets : toutes détaillées geste par geste et accompagnées de photos en couleurs. Un livre indispensable pour faire la fête !



Découvrez aussi aux Éditions Rustica :
Comment faire son pain
Comment faire ses charcuteries



9 782840 380603