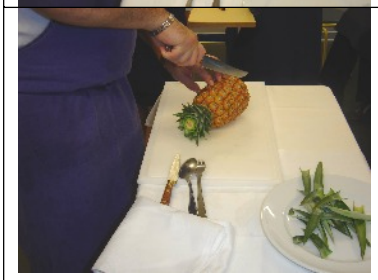
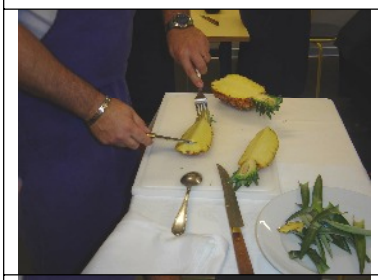
Ananas en Gondole

Objectif:
Réaliser des 1/4 d' ananas en découpe dite de "gondole"

Mise en place du poste de travail

Matériel:
1 planche à découper
Couteau de tranche, couteau d'office
1 pince
Assiette à déchets, 1 assiette de service, un liteau.

Photos des étapes	déroulement	Observation
	A l'aide du couteau de tranche couper les feuilles de moitié . Débarrasser en assiette à déchets.	Avec le liteau tenir de la main gauche l'ananas
	Trancher l'ananas en deux avec le couteau de tranche en prenant soin de couper bien au milieu du fruit. 	La main gauche tient le fruit pour éviter qu'il ne tourne , les doigts sont éloignés de la lame ! Astuce: Appuyer le tranchant jusqu'à se que la pointe du couteau touche la planche, puis trancher fermement pour couper en deux l'ananas.
	Trancher la moitié d'ananas en deux attention de ne pas faire glisser le couteau. 	Astuce: Si votre planche est propre il est possible de retourner la moitié d'ananas, afin d'avoir le plat sur la planche et de trancher ensuite, attention de respecter des parts égales. Répéter l'opération sur l'autre moitié d'ananas.
	Piquer la fourchette à gauche du quart d'ananas, avec le couteau d'office ôter le "cœur" de l'ananas d'une épaisseur d'environ 1/2 centimètre, puis mettre en assiette à déchets.	Le cœur est fibreux et souvent très dur et acide, il faut donc l éliminer. Répéter l'opération sur les quatre quarts d'ananas.
	Passer la lame du couteau d'office afin de décoller la pulpe de l'ananas de la peau.	Respecter la forme arrondie du fruit en passant la lame, faite pression sur la fourchette pour lever légèrement le quart d'ananas et voir le passage de la lame.
	Réaliser ensuite de fines tranches, puis avec la pince, décaler en quinconce , pour fini la décoration. 	Dresser en assiette à entremets, en décoration , feuille de menthe, cerise confite, meringue, alcool,...