

DÉCOUPER UNE PASTÈQUE EN CUBES

LA TECHNIQUE SIMPLE :



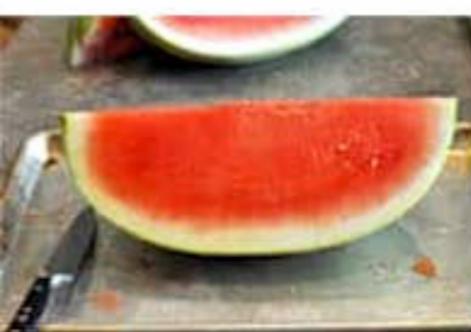
Prenez une belle pastèque **bien mûre**.



Coupez la pastèque en 2 moitiés, **dans le sens de la longueur**.



Coupez chaque moitié en 2, de manière à obtenir **4 quartiers**.



Posez un quartier sur **une plaque** avec des rebords et prenez un **couteau long** et bien aiguisé.



Commencez à couper des tranches verticales de **3 cm d'épaisseur**, sans complètement enfoncer la lame dans la peau de la pastèque.



Continuez à couper des **tranches verticales** sur toute la longueur du quartier, à intervalles réguliers.



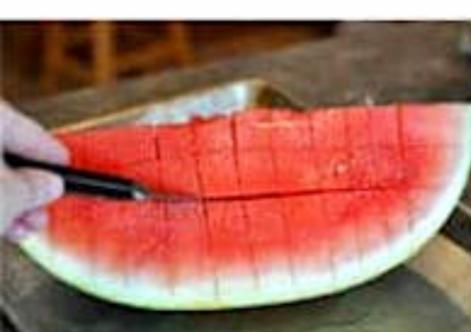
Votre pastèque coupée en tranches verticales doit ressembler à celle sur la photo ci-dessus.



Faites tourner la pastèque de **90°**. Comme ça, elle sera encore plus facile à couper.



Commencez à couper la chair en **tranches horizontales**, et toujours de **3 cm d'épaisseur**.



Continuez à couper des tranches horizontales, jusqu'à obtenir une **"grille" de petits carrés**.



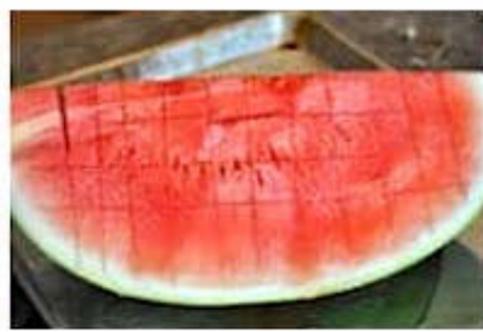
La première face de la pastèque doit ressembler à celle sur la photo ci-dessus.



Faites tourner le quartier et commencez à couper des tranches horizontales sur la face opposée.



Continuez à couper des tranches horizontales dans la pastèque, du haut vers le bas.



Maintenant, votre pastèque a le même motif des 2 cotés : une grille de **petits carrés**.



Une fois que vous avez coupé les petits carrés, passez la lame du couteau **entre la peau et la chair**.



Continuez à passer la lame au-dessus de la partie blanche de la chair.



On y est presque !



C'est fini ! Les cubes se détachent tous seuls. Répétez les étapes pour découper les autres quartiers.

