



Toque & Tablier



Comment découper un oignon facilement ?

Temps de préparation : 5 min.

Mon secret chuchoté à l'oreille : Le secret pour découper facilement votre oignon est d'avoir un couteau digne de ce nom. Il doit être bien aiguisé.

La marche à suivre

1. Commencez par couper les extrémités de votre oignon. Epluchez-le et coupez-le en deux.



2. Insérez votre couteau aux $\frac{3}{4}$ de votre oignon et taillez des lamelles plus ou moins fines en fonction de votre recette.



3. Une fois que vous aurez découpé toutes vos lamelles, vous vous rendez compte que toutes les couches de votre oignon sont solidaires ! Tournez votre oignon d'un $\frac{1}{4}$ de tour pour couper de petits morceaux d'oignons.



4. Quand vous arrivez à l'endroit où votre oignon n'est plus coupé, faites-lui encore un petit tour pour avoir une assise stable et continuez de couper jusqu'au bout. Et voilà !



[Découvrez ma recette de soupe à l'oignon gratinée sur le blog](#)