

### la technique : ciseler



repérer la partie « racine »  
et la partie « tige »



à partir de la partie « tige »  
tailler à la verticale l'oignon  
(ou l'échalote) très finement



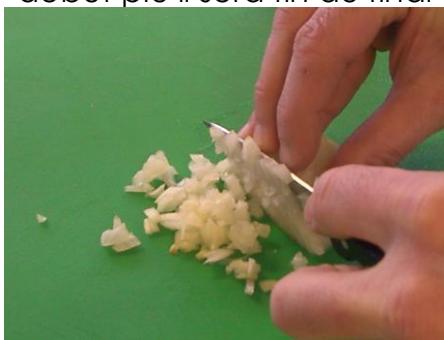
faire une entaille tous les 1 à  
2 mm environ



plus le taillage est fin dès le  
début plus il sera fin au final



puis entailler l'oignon (ou l'échalote) à la verticale tous les  
2 à 4 mm



enfin tailler perpendiculairement à la première coupe tous  
les 1 à 2 mm



résultat obtenu



entailler finement (tous les 1  
à 2 mm maximum) l'oignon  
(ou l'échalote)



à partir de la partie « tige »  
jusqu'à la partie « racine »

### la technique : émincer