

Script what's cooking:

<p>Truc: Faire des suprêmes d'agrumes.</p> <p>Matériel: Une planche à découper Un couteau bien aiguisé Une orange</p> <p>Tout d'abord, il faut peler l'orange à vif, c'est -à-dire enlever la pelure et tout le blanc de l'agrumes avec un petit couteau bien aiguisé. Une fois que c'est fait, tenez l'orange au creux de la main et glissez lentement la lame du couteau juste à côté d'une membrane et jusqu'au centre du fruit. Même chose de l'autre côté du quartier à côté de l'autre membrane. Et le quartier d'orange se détache tout seul. Procéder de la même façon pour tous les quartiers. Tous les segments sont maintenant détachés. C'est ce qu'on appelle faire des suprêmes d'agrumes ou encore «lever» des suprêmes d'agrumes. Il ne reste que les membranes vides que vous pouvez presser pour récupérer le jus.</p>	<p>Tip : How to supreme a citrus fruit</p> <p>Material: cutting board A sharp knife An orange</p> <p>To begin, take a sharp knife and make sure to completely remove all of the orange peel and pith, which is the white stuff under the peel. Once this is done, take the orange in the palm of your hand and slowly slide in the blade of the knife right next to the membrane here, and cut to the centre of the fruit. Do the same on the other side of the orange segment, on the inside of the membrane. The orange meat or flesh will then easily detach. Now all the segments have been removed. This is how to supreme a citrus fruit and the segments are called orange supremes. The leftover empty membranes can then be pressed to recuperate the juice.</p>
--	---