




## COUPER DES OIGNONS

<p>1. Commence par préparer des mouchoirs, mets un masque de plongée et prends ton couteau</p>	
<p>2. Coupe la tête et les fesses de l'oignon, épluche-le et retire le « cœur ».</p>	
<p>3. Une fois que tu as épluché l'équivalent d'un gros bac, installe-toi à la machine à crudités et rempli le haut d'oignons. Allume la machine en appuyant sur le bouton vert et rabat le petit capot pour couper les oignons.</p>	
<p>4. Une fois qu'ils sont tous coupés, éteins la machine et ouvre le capot de la machine pour vider les oignons. <b>/!\ attention les larmes vont couler à flots à ce moment-là /!\</b></p>	
<p>5. Tu peux maintenant mettre un couvercle sur le bac et mettre les oignons au frigo.</p>	