



[https://www.61degres.com/techniques/les ... e-legumes/](https://www.61degres.com/techniques/les...e-legumes/)

Les différentes coupes de légumes

Voici quelques manières de découper vos légumes.

Nous croisons souvent dans les livres de recettes ou sur certains blogs culinaires des termes un peu barbares, comme « découper vos carottes en mirepoix » ou « faire une brunoise de ... »

Cool, merci, bravo, mais c'est quoi en mirepoix ou une brunoise ?

Nous vous proposons un rapide tour d'horizon des principales coupes qui sont utilisées en cuisine et sont le quotidien des chefs afin de vous familiariser avec ces termes.

Cette liste n'étant pas exhaustive, vous pouvez nous faire part des types de coupe que vous utilisez le plus souvent derrière vos fourneaux.

1-Julienne

La julienne est une coupe en bâtonnets de 1 mm d'épais pour une longueur de 4-5 cm.

Pour réaliser une Julienne :

Les différentes coupes de légumes | Technique | 61°Degrés

[https://www.61degres.com/techniques/les ... e-legumes/](https://www.61degres.com/techniques/les...e-legumes/)

1 sur 16 2025-08-06, 12:00

1. Commencer par couper le légume en tronçons de 5 cm de long.
2. Découper des lamelles de 1 mm d'épaisseur dans ces tronçons.
3. Réunir les lamelles les unes sur les autres afin de reconstituer la forme du légume.
4. Détailler des bâtonnets de 1 mm dans la longueur des lamelles.

2-Bâtonnet

Le bâtonnet est une coupe de 3 mm pour une longueur de 4 cm.

Pour réaliser des bâtonnets :

1. Commencer par couper le légume en tronçons de 5 cm de long comme pour une Julienne.
2. Découper des lamelles de 3 mm d'épaisseur dans ces tronçons.
3. Réunir les lamelles les unes sur les autres afin de reconstituer la forme du légume.
4. Détailler des bâtonnets de 3 mm dans la longueur des lamelles.

Les différentes coupes de légumes | Technique | 61°Degrés

[https://www.61degres.com/techniques/les ... e-legumes/](https://www.61degres.com/techniques/les...e-legumes/)

2 sur 16 2025-08-06, 12:00

3-Mirepoix

La coupe en Mirepoix consiste à découper des cubes de 1-1,5 cm.

Pour exécuter une découpe en Mirepoix :

1. Commencer par couper le légume en tronçons de 5 cm de long comme pour une Julienne.
2. Découper des lamelles de 1-1,5 cm d'épaisseur dans ces tronçons.
3. Réunir les lamelles les unes sur les autres afin de reconstituer la forme du légume.
4. Détailler des bâtonnets de 1-1,5 cm dans la longueur des lamelles.
5. Réunir les bâtonnets afin de les mettre tous au même niveau.
6. Découper des dés de 1-1,5 cm.

Les différentes coupes de légumes | Technique | 61°Degrés

[https://www.61degres.com/techniques/les ... e-legumes/](https://www.61degres.com/techniques/les...e-legumes/)

3 sur 16 2025-08-06, 12:00

4-Macédoine

La Macédoine est une découpe de légume en cubes de 4 mm.

Afin de réaliser une coupe en Macédoine procéder de la manière suivante :

1. Commencer par couper le légume en tronçons de 5 cm de long.
2. Découper des lamelles de 4mm cm d'épaisseur dans ces tronçons.
3. Réunir les lamelles les unes sur les autres afin de reconstituer la forme du légume.
4. Détailler des bâtonnets de 4 mm dans ces lamelles.
5. Réunir les bâtonnets afin de les mettre tous au même niveau.
6. Découper des dés de 4 mm.

Les différentes coupes de légumes | Technique | 61°Degrés

[https://www.61degres.com/techniques/les ... e-legumes/](https://www.61degres.com/techniques/les...e-legumes/)

4 sur 16 2025-08-06, 12:00

5-Brunoise

La Brunoise est une découpe de légume en dés de 2 mm.

Pour découper en Brunoise :

1. Commencer par couper le légume en tronçons de 5 cm de long.
2. Découper des lamelles de 2 mm d'épaisseur dans ces tronçons.
3. Réunir les lamelles les unes sur les autres afin de reconstituer la forme du légume.
4. Détailler des bâtonnets de 2 mm dans la longueur des lamelles.
5. Réunir les bâtonnets afin de les mettre tous au même niveau.
6. Découper des dés de 2 mm.

Les différentes coupes de légumes | Technique | 61°Degrés

[https://www.61degres.com/techniques/les ... e-legumes/](https://www.61degres.com/techniques/les...e-legumes/)

5 sur 16 2025-08-06, 12:00

6-Émincé

Émincer un légume consiste à découper des rondelles de 2-3 mm d'épaisseur.

Pour effectuer cette coupe :

Découper des rondelles de 2-3 mm sur toute la longueur du légume.

Les différentes coupes de légumes | Technique | 61°Degrés

[https://www.61degres.com/techniques/les ... e-legumes/](https://www.61degres.com/techniques/les...e-legumes/)

6 sur 16 2025-08-06, 12:00

Émincé en oblique ou en sifflet

Émincer en oblique ou en sifflet consiste à détailler des rondelles de 2-3 mm en coupant avec une inclinaison à plus de 45 ° afin d'obtenir une rondelle de forme ovale.

Pour cela procéder de la même manière que pour l'émincé mais incliner votre lame de couteau à plus de 45 °.

Plus votre lame est inclinée, plus la rondelle découpée sera allongée et ovale.

Les différentes coupes de légumes | Technique | 61°Degrés

[https://www.61degres.com/techniques/les ... de-legumes/](https://www.61degres.com/techniques/les...de-legumes/)

7 sur 16 2025-08-06, 12:00

7-Paysanne

La coupe paysanne consiste à réaliser des demi ronds de 1 cm maximum d'épaisseur.

Pour cela découper le légume en 2 dans le sens de la longueur puis couper des tranches de 1 cm d'épaisseur maximum.

Les différentes coupes de légumes | Technique | 61°Degrés

[https://www.61degres.com/techniques/les ... e-legumes/](https://www.61degres.com/techniques/les...e-legumes/)

8 sur 16 2025-08-06, 12:00

8-Tagliatelles

Comme son nom l'indique, c'est une découpe en forme de tagliatelles.

On réalise des bandes, généralement à l'aide d'un couteau économe, mais il est

également possible de réaliser cette technique avec un couteau et beaucoup de dextérité.

Pour former des tagliatelles, il suffit de poser l'économe à plat sur le légume et de tirer dans le sens de la longueur afin de former une bande de 1 – 2 mm d'épaisseur. Vous pouvez ensuite réduire la largeur de la bande en la divisant à l'aide d'un couteau.