L'atelier Gourmand
Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

Programme des cours de cuisine de la deuxième quinzaine de mai

Adultes : 36€ | 2h

LES BEAUX JOURS : SOIRÉE SPÉCIALE, COURS SUIVI DU REPAS SUR PLACE
Gambas en croûte de noix de cajou, vinaigrette ail et gingembre; Ballotine de volaille farcie au basilic frais, tian de légumes à la provençale; Crème brûlée aux pralines roses
LUNDI 14 MAI 18:30 À 22:00

LE FRAISIER
Fraisier
DIMANCHE 20 MAI 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 1 plateau(x)

L'INDE
Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Thé indien; Naans au fromage
MARDI 22 MAI 10:30 À 12:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 bocal en verre avec couvercle

ÉTÉ
Tempura de gambas; Parmentier au chorizo, tomates confites et pignons de pin; Sorbet mojito (avec ou sans sorbetière), financiers au citron
MARDI 22 MAI 14:00 À 16:00 | SAMEDI 26 MAI 18:30 À 20:30
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s) + 1 petit plat à gratin

DÉCOUVERTES
Verrine tapenade, pesto de tomates confites et mousse de jambon sec; Le tigre qui pleure (boeuf mariné mille parfum), légumes croquants; Cuajada à la vanille (flan espagnol au yaourt)
MARDI 22 MAI 18:30 À 20:30
Prévoir pour ce cours : 2 verre(s) transparent(s) + 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s)

MACARONS FRUITES
Macarons au citron ou au fruit de la passion; Macarons à la framboise
SAMEDI 26 MAI 10:00 À 12:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s)

L'ASIE A PICORER
Nems; Beignets de crevettes chinois; Samossas au boeuf épicé
DIMANCHE 27 MAI 16:00 À 18:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîte(s) hermétique(s)

COULEURS
Cheesecake au safran en rubans de courgettes; Nouilles sautées aux gambas et encornets au curry rouge; Fraisier en verrine
LUNDI 28 MAI 10:30 À 12:30
Prévoir pour ce cours : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)