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

Programme des cours de cuisine de novembre

Adulte : 36€ | 2h

PARIS BREST
Paris-Brest (pâte à choux, crème mousseline pralinée)
VENDREDI 02 NOVEMBRE 18:30
Prévoir pour ce cours : 1 grande boite hermétique

L'APERO DE L'ATELIER
Gaufres à la tapenade et tomates confites; Madeleines au chorizo; Croustillant au poulet, fromage frais et abricot secs; Blinis aux tomates confites, façon croque
SAMEDI 03 NOVEMBRE 10:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques

AU COIN DU FEU
Terrine de canard aux noisettes et pistaches; Émincé de volaille au gingembre, champignons dorés, crème d'oignon; Poires pochées et muffins au chocolat
DIMANCHE 04 NOVEMBRE 10:00
Prévoir pour ce cours : 1 petite terrine + 3 boîtes hermétiques + 2 ramequins

L'AUTOMNE
Moules gratinées au curry; Pintade fondante à l'orange, potimarron à la noisette, fleurs de carottes; Tartelette caramel et crème brûlée
DIMANCHE 04 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 1 petit plat à gratin + 5 boîtes hermétiques

DÉLICIEUSES SAINT-JACQUES (supplément 5 €)
Tartare de St-Jacques au citron et pistaches en verrine; Coquilles St-Jacques lutées à l'ail confit; St-Jacques croustillantes, émulsion pain grillée, purée de panais
LUNDI 05 NOVEMBRE 14:00 | VENDREDI 16 NOVEMBRE 18:30 | DIMANCHE 25 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 2 verres transparents + 4 boîtes hermétiques

POUR LES YEUX ET LES PAPILLES
Langoustines au soufflé d'aioli; Volaille rôtie aux épices tandoori, mousseline de carottes à l'orange et cardamome; Cromesquis chèvre et fruits secs
LUNDI 05 NOVEMBRE 18:30 | SAMEDI 24 NOVEMBRE 18:00 | JEUDI 29 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 2 ramequins à soufflé + 4 boîtes hermétiques

MENU DES GRANDS SOIRS
Croustillant poulet citron safran; Poisson basse température, béarnaise à la citronnelle, écrasé de pomme de terre iodée; Crème chocolat, chantilly caramel au beurre salé et petits dés au café
VENDREDI 09 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 22 NOVEMBRE 18:30 | SAMEDI 24 NOVEMBRE 10:00
Prévoir pour ce cours : 4 boîtes hermétiques + 2 verres transparents

LES MILLE-FEUILLES
Mille feuille de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Mille-feuille classique au chocolat (**feuilletage maison**)
VENDREDI 09 NOVEMBRE 18:30 | SAMEDI 17 NOVEMBRE 18:30 | JEUDI 22 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 grande boite hermétique

LES TERRINES
Mousse de foies de volaille aux épices; Marquise au chocolat; Pain de poisson aux crevettes
SAMEDI 10 NOVEMBRE 10:00 | VENDREDI 16 NOVEMBRE 14:00 | JEUDI 29 NOVEMBRE 18:30
Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

MACARONS
Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco; Macarons au chocolat
SAMEDI 10 NOVEMBRE 18:30 | LUNDI 12 NOVEMBRE 18:30 | MARDI 20 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques

EN ROUTE VERS LE RÉVEILLON
Ravioles de langoustines, crémeux au chou-fleur; Cuisse de volaille farcie et rôtie, jus corsé; Dips de chèvre frais panés au pain d'épices, sirop à la menthe
LUNDI 12 NOVEMBRE 14:00 | SAMEDI 17 NOVEMBRE 10:00 | VENDREDI 23 NOVEMBRE 18:30
Prévoir pour ce cours : 6 boîtes hermétiques

L'INDE
Poulet tandoori et riz à la menthe douce; Thé indien; Naans au fromage
DIMANCHE 18 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 2 boîtes hermétiques + 1 bocal en verre avec couvercle

LA BÛCHE DE NOËL
La bûche de noël aux deux chocolat et éclats de nougatine
VENDREDI 23 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 1 grande boite hermétique

APPRENEZ A FAIRE VOTRE TERRINE DE FOIE GRAS MAISON ! (supplément 15 €)
Terrine de foie gras au naturel : cuisson traditionnelle, au micro-ondes, au chalumeau...; Croustillant gambas et foie gras, réduction à la framboise
VENDREDI 30 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 1 terrine de (pour un foie gras de 400 à 600g)+ 2 boîtes hermétiques

Adulte+Enfant : 36€ | 2pers. | 2h

JOLIS MACARONS LICORNE
Macarons à la vanille
VENDREDI 02 NOVEMBRE 10:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

MACA'CITROUILLE
Macarons au chocolat
VENDREDI 02 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 1 boîte hermétique

LA TARTE CITRON MERINGUÉE
SAMEDI 03 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 1 grande boite hermétique

TOUT CHOCOLAT
Chouquettes au chocolat; Tartelette au chocolat; Les biscuits financiers au chocolat
SAMEDI 24 NOVEMBRE 14:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques

Enfants : 25€ | 2h

LES ANIMAUX
Tartine coccinelle; Curry de poulet et pilaf ourson; Crème choco-poires souris
DIMANCHE 25 NOVEMBRE 10:00
Prévoir pour ce cours : 3 boîtes hermétiques