

Les séances durent deux heures

Programme des cours de cuisine de janvier 2012



LES AMANDES

Marzipan au citron (pâte d'amandes trempée dans le chocolat blanc); Galette à la frangipane (feuilletage maison); Nougat glacé

☉ MERCREDI 11 JANVIER 19:00 | LUNDI 16 JANVIER 14:00 | MARDI 24 JANVIER 09:30

LA VIENNOISERIE

Carré à l'ananas; Croissant; Pain au chocolat

☉ JEUDI 12 JANVIER 09:30 | LUNDI 16 JANVIER 19:00 | SAMEDI 21 JANVIER 14:00

LE JAPON

Poulet Teriyaki; Les makis (poisson, avocat, pomme...)

☉ VENDREDI 13 JANVIER 14:00 | MERCREDI 25 JANVIER 19:00 | SAMEDI 28 JANVIER 09:30

L'INDE

Curry de poulet à la menthe; Poori (pain feuilleté); Koftas épicées aux oignons, sauce au yaourt

☉ SAMEDI 14 JANVIER 09:30 | JEUDI 19 JANVIER 14:00 | LUNDI 23 JANVIER 19:00 | VENDREDI 27 JANVIER 09:30

LES MACARONS

Macarons au chocolat; Macarons au caramel au beurre salé, au café, à la pistache ou à la noix de coco

☉ SAMEDI 14 JANVIER 14:00 | MERCREDI 18 JANVIER 19:00 | MERCREDI 25 JANVIER 14:00

LE MAGHREB

Pastilla au poulet et aux amandes; Tajine de keftas de boeuf au cumin; Baklavas

☉ MARDI 17 JANVIER 14:00 | JEUDI 26 JANVIER 09:30 | SAMEDI 28 JANVIER 14:00 | LUNDI 30 JANVIER 19:00

LE POISSON

Accras de morue; Ravioles de saumon mariné, réduction aux agrumes; Pavé de poisson, sauce hollandaise

☉ VENDREDI 20 JANVIER 09:30 | JEUDI 26 JANVIER 19:00 | VENDREDI 27 JANVIER 14:00

LES LÉGUMES ANCIENS AVEC FLEURON D'ANJOU

Pétoncles et cerfeuil tubéreux au parfum de mangue en coquille feuilletée; Gratin de topinambours au chorizo et chutney d'échalotes; Mousseline de racines d'hiver, en croustillant d'ail

☉ MARDI 24 JANVIER 14:00 | MARDI 24 JANVIER 19:00

OENOLOGIE : LES ACCORDS METS ET VINS (supplément 15 €)

Le monde du vin est énigmatique... Découvrez tous ses secrets en le dégustant autour d'un bon repas, que vous aurez appris à concocter!

3h d'initiation vinicole en 4 étapes : 1. J'apprends à cuisiner - 2. Je m'initie à la dégustation du vin - 3. J'apprends à les accorder - 4. Je décrypte les mystères du vin.

Vanessa Cherruau, de l'International Master Vintage, répondra à toutes vos interrogations sur le monde du vin avec humour et décontraction: Où acheter ses vins? Comment les sélectionner? Quelles différences entre un Crémant et un Champagne? Qui sont les vins du nouveau monde ? etc... **Les portes du mystère du vin sont ouvertes!**

Au menu : Mille-feuilles de noix de St-Jacques et poireau à la rouille; Polenta dorée aux olives, saltimbocca de veau; Café liégeois gourmand

☉ MARDI 31 JANVIER 19:00

Pour remporter, vos préparations, merci de vous munir de pains de glace et des contenants suivants :

Les amandes : 3 boîtes hermétiques

Le poisson : 5 boîtes hermétiques

La viennoiserie : 3 boîtes hermétiques

Les légumes anciens : 3 boîtes hermétiques + 1 petit plat à gratin

Le Japon : 3 boîtes hermétiques

L'Inde : 4 boîtes hermétiques

Les macarons : 1 plateau

Le Maghreb : 3 boîtes hermétiques