

PROGRAMME

NOVEMBRE 2020

COURS A DISTANCE 1H30

COURS A DISTANCE 2H00 : RÉGAL

Sucette, poires, chèvre et poivre; Magret de canard au poivre de Sichuan et balsamique, écrasé de pommes et céleri; Chouquettes bretonnes (gavottes, miel...)

COURS A DISTANCE 2H00 : LE MENU DE NOVEMBRE

Lasagnes d'automne aux légumes; Suprême de volaille au safran, dariole à l'ail doux et aux carottes; Gâteau léger en habit d'amandes caramélisées

COURS A DISTANCE 2H00 : L'AUTOMNE

Chaud froid lentilles et champignons; Mille feuille d'effiloché de canard confit aux chips de patates douces et purée acidulée; Sablé, crémeux pistache, cassis

COURS A DISTANCE 1H30 : MON BRUNCH D'AUTOMNE

Cake d'automne; Pancakes salés à la mousse de bacon; Pommes cuites et brioche perdue; Smoothie exotique

COURS A DISTANCE 1H30 : UN SOIR A BEYROUTH

Keftas à la coriandre; Chich taouk (poulet mariné) aux épices, pita et houmous

COURS A DISTANCE ADULTE+ENFANT 2H00 : TOUT CHOCOLAT

Biscuit tourbillon; Sucette croustillante au chocolat; Brochettes de fruits saveur chocolatée

COURS A DISTANCE : LES SUSHIS

Les sushis, les makis, california rolls...

COURS A DISTANCE 2H00 : LA BÛCHE DE NOËL

La bûche de Noël exotique : ananas, coco, passion

COURS A DISTANCE 1H30 : L'INDE

Naans au fromage (pains indiens); Curry de poulet au lait de coco

COURS A DISTANCE 2H00 : MENU DU REVEILLON

Croustillant gambas et foie gras, réduction aux agrumes; Pintade, farce fine échalotes et noisettes, crémeux au céleri; Crème brûlée munster et cumin

COURS A DISTANCE 2H00 : DÉLICE

Coquille de la mer à la brestoïse; Mignon de porc, chapelure de champignons, champignons; Crumble cake poire et chocolat

COURS A DISTANCE : PROMENADE CHAMPETRE

Crème de champignons dans son bol croustillant; Pâtes façon risotto aux champignons et volaille; Tarte rustique aux fruits d'automne

MES COURSES GOURMANDES

MES COURSES GOURMANDES DE NOVEMBRE

Un planning de 12 menus pour le mois de Novembre; Un bonus BRUNCH

