



Ateliers culinaires janvier-juin 2019

La cuisine thaïlandaise :

Venez découvrir un assortiment de plats typiques de la cuisine thaïlandaise tels que Le Massamam au poulet, le Tom Kha Kai ou encore le Tom Yam Kung.

Tajines du monde:

Apprenez à cuisine différents tajines du magreb.

Accords étonnants :

Venez découvrir des recettes alliant des ingrédients ainsi que des saveurs innovantes et surprenantes.

Ex : Boulet au coca ou encore Pintade aux pommes et olives

Cuisine de Pâques :

Inspirez-vous de nos recettes et surprenez vos invités lors de la fête de Pâques.

Ex : Filet d'agneau en croûte, Mousse d'Elbot aux pistaches et chips au saumon fumé

Menu printanier :

Venez réaliser un menu complet composé de recettes de printemps, de l'entrée au dessert, en utilisant des produits de saison.

Ex : gaspacho d'asperges - Roulé de veau sur son lit d'oignons nouveaux et Charlotte aux fraises

Viandes gourmandes :

Découvrez nos recettes à base de viande nécessitant des cuissons différentes.

Exotisme en vue :

Venez réaliser différentes recettes exotiques en utilisant essentiellement des ingrédients exotiques, à base d'ananas, avocat, citron vert, ...

Les secrets du boulanger :

Le métier de boulanger n'aura plus aucun secret pour vous !

Venez réaliser :

- des petits pains (type parisienne) nature et/ou agrémentés d'épices, d'aromates
- des brioches variées
- des pains spéciaux
- des baguettes blanches, grises, ...

Macarons carrément bons ! :

Faites-vous plaisir en réalisant des macarons à votre goût. Vous apprendrez les techniques de préparation de coque à macarons ainsi que différentes ganaches, mousses, ... sucrées ou salées.

A vos tartes ! :

Réalisez une gamme variée de tartes à base de fruits ou non, sucrées ou salées, sans oublier les tartes classiques et incontournables.

Ex : tartelettes aux cheveux d'ange et chutney, tarte pignons- crème citron ...

Plaisirs glacés :

Réalisez un assortiment de desserts glacés individuels ou non présentés sur assiette avec son accompagnement.

Variations autour de la fraise :

Vous maîtriserez les techniques de préparation de toutes sortes de desserts aussi variés les uns que les autres, à base de fraises.

Verrines et saveurs des îles :

Voyagez dans les Caraïbes grâce à un assortiment de desserts à base de saveurs exotiques telles que les fruits (manque, fruit de la passion, papaye, ...), les épices (cannelle, vanille, tonka, ...) ou encore le café, le rhum ou la sucre de canne.

Ex : verrine de crème brûlée café à la cannelle, verrine litchi et rose inspirée par Pierre Hermé.

Cuisine traditionnelle au four à vapeur

Cuisine vapeur comme à la maison, technique de cuissons adaptable à sa propre cuisine.

Exemple : wanton vapeur douce, filet de dorade en bain marine, dim-sum en étuve, ...

Cuisine épicée du monde :

Saveurs et épices du monde non agressives mais exhaustives. Du piquant au goût, la limite est mince !

Exemple : tajine au ras el hanout, Tom Yan Kung à la galanga, curry rouge aux scampis

Cuisine familiale en 30 minutes

Rapide, simple, efficace et en osmose avec ses enfants.

Exemple : paco canadien, nuggets de poisson, gyros de poulet, profiteroles au chocolat.

Cuisine authentive par Julien Lapraille

Laissez-vous guider par la folie culinaire de Julien Lapraille !

Date	Thème
22/01	Les pâtisseries inspirées par Cyril Lignac par Laurence du « Meilleur Pâtissier »
	La cuisine thaïlandaise
24/01	Les secrets du boulanger
30/01	Les pâtisseries inspirées par Cyril Lignac par Laurence du « Meilleur Pâtissier »
12/02	Cuisine épicée du monde
13/02	Macarons carrément bons!
	Accords étonnants
20/02	Cuisine thaïlandaise
28/02	Tajines du monde
12/03	Tajines du monde
19/03	cuisine du monde épicées
	Macarons carrément bons!
20/03	Cuisine authentique par Julien Lapraille
21/03	Accords étonnants
27/03	Cuisine de Pâques
28/03	Plaisirs glacés
2/04	Les secrets du boulanger
3/04	Cuisine traditionnelle au four à vapeur
4/04	Cuisine de Pâques
23/04	Plaisirs glacés
24/04	A vos tartes !
24/04	Cuisine traditionnelle au four à vapeur
30/04	Menu printanier
2/05	Cuisine authentique par Julien Lapraille
7/05	Viandes gourmandes
	Variations autour de la fraise
9/05	A vos tartes !
	Recette familiale en moins de 30 minutes
16/05	Menu printanier
21/05	Recette familiale en moins de 30 minutes
23/05	Verrines et saveurs des îles
28/05	Exotisme en vue
6/06	Variations autour de la fraise
	Viandes gourmandes
12/06	Exotisme en vue
19/06	Verrines et saveurs des îles