

Cours de

Cuisine

2021 – 2022

Chef de cuisine :

Stéphane Prevalet



Cours le samedi à 15h

Cuisson des viandes

50 €

Dates : 23/10/2021 – 06/04/2022

Apprendre à cuire chaque viande à leur juste cuisson, de la grosse pièce à rôtir à la petite pièce à poêler.

Macarons salés et sucrés

75 €

Dates : 20/11/21 – 22/01/2022 – 07/05/2022

Maîtriser le macaronage, garnir les macarons pour l'apéritif ou le dessert.

Poulet de Bresse

75 €

Date : 04/12/2021

Préparer la volaille pour une préparation à rôtir ou une cuisson traditionnelle à la crème de Bresse.

Foie gras

120 €

Date : 18/12/2021

Réaliser et cuire votre terrine de 500 grs pour les fêtes de fin d'année, apprendre à cuire le foie gras en escalope.

Sauces viandes

75 €

Dates : 05/02/2022 – 21/05/2022

Réalisation d'une base de sauce, déclinaison en plusieurs recettes et dégustation.

Cuisson du poisson

75 €

Dates : 05/03/2022 – 04/06/2022

Cuire un poisson à l'unilatérale, réaliser un beurre blanc, ou une sauce à base de vin blanc pour accompagner vos poissons.

Les risottos

50 €

Dates : 19/03/2022 – 18/06/2022

Trouver le riz parfait pour la cuisson d'un risotto, réaliser une recette de saison.

Cours pour les enfants 30 €

Biscuits de Noël et lait de poule

Le : 11/12/2021

Réalisons les sablés, découpons à l'emporte-pièce, décorons les biscuits et dégustons avec le lait e poule.

Nuggets de poulet et mousse au chocolat

Le : 19/02/2022

Prépare les filets de poulet pour les enrober, découvre une recette facile de mousse au chocolat

Un burger autrement et salade de fruits

Le : 23/04/2022

Préparer un burger à ma façon et découper des fruits frais.

Inscriptions au 04 74 45 20 78