



LES COURS DE CUISINE A LA PETITE MAISON

La cuisine provençale est à la fois simple et riche :

Simple car c'est une cuisine avant tout familiale, de marché, de paysan, d'opportunité, de cueillette, de chasse, de pêche.

Riche, parce que les produits sont nombreux et très différents à l'image des paysages de Provence, riche des influences de nos voisins venus s'installer au fil des siècles, riche de sa modernité car c'est une cuisine de plaisir, de joie de vivre, saine et naturelle.

Je suis né à Salon de Provence et suis tombé tout petit dans le chaudron de la cuisine provençale !

A mes souvenirs d'enfance, sont venus s'ajouter ceux offerts par mes clients et amis, par la lecture de nos écrivains, Pagnol, Daudet, Giono... par l'héritage des grands chefs, Verger, Maximin, Meissonnier, Thullier...

En puisant dans ce patrimoine d'histoires et de recettes et en essayant d'en relever leur modernité, je vous propose d'apprendre à cuisiner au cours de ces 52 semaines, les recettes qui vont composer le nouveau grand menu dégustation de la Petite Maison:

« Il était une fois en Provence »

Cours : 80 euros

Repas d'accompagnant : 70 euros

Réservations par mail à : info@lapetitemaisondecucuron.com

Ou bien par téléphone auprès de Laurence : 06 83 45 07 00

Programme des cours de cuisine pour le second trimestre 2017

AVRIL

SAMEDI 1^{er} AVRIL :

Une belle truite de la Sorgue en deux recettes printanières :

- Le dos en tartare relevé de raifort, fondant de petits pois
- La queue en croûte d'amandes de Provence, coulis d'orties et d'oseille

Tarte à la rhubarbe meringuée, glace à la fleur de sureau

SAMEDI 8 AVRIL :

La bouillabaisse borgne à l'œuf de cane et aux petits légumes primeurs

A partager, un pintadeau fermier rôti aux morilles, asperges et gnocchis de pomme de terre
Sauce au Noilly de Sète

SAMEDI 15 AVRIL :

Les antipasti camarguais : Jols, palourdes et tellines

Cromesquis d'escargots petits gris, coulis d'ail des ours

L'agneau de Pâques en croûte dorée

SAMEDI 22 AVRIL :

Tarte fine aux petits légumes de printemps, caillé de chèvre frais, huile d'olive ardente

Risotto de riz de Camargue aux gambas de Méditerranée

Gâteau au bruccio

Salade d'agrumes et de fraises

SAMEDI 29 AVRIL :

Charlotte d'asperges vertes garnie d'un tartare de maigre corse mariné au pastis

Rouget en habit de fleur de courgette, le jus des arêtes pour saucer

Vacherin glacé à la rose

MAI

SAMEDI 6 MAI : COMPLET

Saumon mariné et fumé minute
Cream-cheese et œufs de saumon
Blinis aux algues

Filet de taureau mariné au vin rouge des Corbières puis cuit au sautoir
Sauce raïto
Croquettes de riz rouge de Camargue

SAMEDI 13 MAI : COMPLET

Envie de voyage ?

Rouleau de printemps au foie gras et légumes croquants
Sauce onctueuse au sésame pour tremper

Mon porc au caramel et riz Cucuronais

Les mochis, douceurs japonaises

SAMEDI 20 MAI : COMPLET

Brousse du Rove du chevrier François Borel
Crème acidulée à la pimprenelle, herbes et fleurs sauvages
Petit pain à l'ail

Carré d'agneau de Provence fumé en cocotte à la fleur de thym
Jus perlé et palet d'ail

Gaufres à la confiture de cerise

SAMEDI 27 MAI : COMPLET

Petites morilles farcies
Zéphir de petits pois
Jus de poulet

Bouillon de boudroie, pommes de terre « Délicatesse » au parfum d'immortelle

Gratin de nèfles et sabayon au Beaume de Venise

JUIN

SAMEDI 3 JUIN : COMPLET

Trois recettes légères autour de la fleur de courgette

Soupe de palourdes au parfum des tilleuls de Baronnie

Encornets farcis d'une compotée de pied de cochon et de gambas, sauce à l'encre

SAMEDI 10 JUIN : COMPLET

Séance de rattrapage : 3 classiques de la Petite Maison :

Tarte fine et croustillante de fromage de brebis frais,
champignons et une râpée de truffes d'été

Paleron de veau longuement mijoté pour être moelleux puis doré dans ses sucs

Petits pois et fèves étuvés, sauce carotte-cumin

Clafoutis aux cerises

SAMEDI 17 JUIN : COMPLET

Le barbecue version 2017 pour de nouvelles recettes !

SAMEDI 24 JUIN : COMPLET

Trois recettes autour des moules de Camargue

Pigeon des Costières en deux recettes d'été :

- La cuisse et les bécottes pour un pâté chaud aux olives noires

- La poitrine farcie entre chair et peau d'un beurre de pistache puis rôtie
Sauce brillante aux cerises, polenta aux fruits secs

SAMEDI 1^{er} JUILLET : COMPLET

Filet de rouget en escabèche posé sur une tranche de pastèque

Pluma de cochon Ibérique grillée et servie rosée

Poêlée de girolles « clou » au beurre de marjolaine

Fines tranches de poires de la Saint-Jean crues, soubise d'échalotes nouvelles

Blanc-manger vanillé aux abricots, croquants aux amandes

**Rendez-vous fin avril pour le programme
du troisième trimestre autour de la cuisine provençale**