



LES COURS DE CUISINE A LA PETITE MAISON

Depuis maintenant 9 ans, tous les samedis matin, je vous propose de nous retrouver dans la cuisine de la Petite Maison afin de partager mon bonheur de cuisiner.

Petites ou grandes recettes, je vous confierai toutes mes techniques et astuces et puis, autour des plats préparés et d'un verre de bon vin, nous passerons tout simplement un bon moment entre passionnés

TARIF :

Cours : 80 euros par personne

(Ce prix comprend le cours, le repas et les boissons)

Repas d'accompagnant : 70 euros par personne

(Une ou plusieurs personnes peuvent vous rejoindre pour déjeuner, il suffit de le préciser lors de votre réservation)

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 2ème trimestre 2018

AVRIL

SAMEDI 7 AVRIL :

LES HERBES POTAGERES :

Tarte fine et croustillante de radis, fromage frais et fines herbes, crème d'ail

Ballottine de raie farcie au vert puis cuite meunière, raisins secs et pignons

Pommes de terre « tapées » à l'ail noir

Ravioli caramélisés, garnis de pomme et rhubarbe et parfumés de fleurs de romarin

Sorbet à la mélisse

SAMEDI 14 AVRIL: COMPLET

LES FRAISES :

Fraicheur de burrata, fraises vertes, concombre et vinaigre de fraise

Foie gras de canard rôti entier, fraises acidulées, petits pois à la menthe et sauce gastrique

Aspic de fraise parfumé à la fleur de sureau, glace au lait ribot sans sucre

SAMEDI 21 AVRIL : COMPLET

LES CHAMPIGNONS DE PRINTEMPS :

Rissoles de morilles et de tomme fraîche, soupe d'orties, royale de morilles

Papillote de champignons de printemps à la citronnelle

Paupiette de sole à l'ail des ours, bouillon de petits pois et mousserons à l'hysope

SAMEDI 28 AVRIL :

MEME EN ASIE, « TOUT EST BON DANS LE COCHON, DE LA QUEUE AU MENTON ! » :

3 bouchées apéritives et exotiques :

Raviolis frits de cochon, vapeurs à la viande de porc, salade de porc épicée

Dos de dorade en écailles de saucisse thaï, chou et condiment tamarin

Petit pain vapeur farci au porc et aux champignons parfumés

MAI

SAMEDI 5 MAI : COMPLET

HOMMAGE A MONSIEUR PAUL :

Artichauts farcis de foie gras « Mère Brazier »

Loup en croûte, sauce Choron

Œufs à la neige aux pralines roses

SAMEDI 12 MAI

LA CUISINE PROVENÇALE DE PRINTEMPS :

6 petits farcis de printemps servis tièdes, mousseline de fèves et jus aux herbes

Un lapin de clapier en 3 recettes avec l'accent :

-Epaule confite à l'huile d'olive, velouté de pois chiches

-Le râble rôti et pané aux noyaux d'olive, compotée de fenouil, jus anisé

-La cuisse comme un gigotin en croûte dorée, sauce au thym

SAMEDI 19 MAI : COMPLET

NOUS PROPOSONS A NOUVEAU CE COURS DIMANCHE 20 MAI

Feuillantine sésame aux moules de Camargue, sauce au curry Madras

Ris de veau caramélisés dans leurs sucs, les légumes du braisage « ivres » de Madère

Sauce poulette

Feuilleté aux asperges et morilles

Pie aux fruits rouges, mousse au chocolat blanc, jus de fruits rouges

SAMEDI 26 MAI : COMPLET

« Tout est bon dans le cochon, de la queue au menton ! » :

Croustillants d'andouillette AAAA à la moutarde, salade comme dans le Morvan

Terrine tiède de pomme de terre à la saucisse de Morteau

Un morceau d'exception : la pluma de cochon ibérique cuite au sautoir

Asperges blanches cuites et crues, chipirons et sauce à l'encre

JUIN

SAMEDI 2 JUIN :

UN BUFFET FROID COMME DANS LES ANNEES 60 MAIS REMIS AU GOÛT DU JOUR :

Mousse de jambon « Monte-Carlo »

Grosse truite à la Parisienne et ses garnitures

Un gâteau hérisson au pralin

SAMEDI 9 JUIN : COMPLET

Ceviche de Saint-Pierre à la vanille, mousseline d'avocat grillé et coriandre

Coquelet cuit en croûte de sel au parfum de citron et verveine

Jeu de textures autour de courgettes de plusieurs variétés, yaourt

Le cerisier :

Dans l'esprit d'un fraisier mais avec des cerises... enfin pas tout à fait quand même !

SAMEDI 16 JUIN : COMPLET

Gaspacho blanc et gambas de Méditerranée panées d'amande, petit pain à l'ail

Grosse pomme de terre de Pertuis farcie d'agneau et braisée en cocotte avec de petites courgettes, de petites aubergines, des petits poivrons et des petites tomates qui se gorgeront des sucs...

Merveilleux à la cerise

SAMEDI 23 JUIN : Aujourd'hui, il n'y aura pas de cours, désolé.

SAMEDI 30 JUIN : COMPLET

« Tout est bon dans le cochon, de la queue au menton ! » :

A partager, une grosse caillette servie froide, haricots verts en salade, pickles de champignons et pain de campagne

Œuf cuit à 64°, les dernières asperges et copeaux de jambon patta negra

Un carré de porc « patta negra » rôti en cocotte sur un lit de foin de la Crau

Sauce aux olives, girolles clous et petits pois liés d'un beurre de chorizo

**Merci de votre fidélité lors de ces 9 années de cours de cuisine
et ces quelques 415 leçons !!!**