



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 3ème trimestre 2017

JUILLET

SAMEDI 8 JUILLET :

Gourmandise de soupe au pistou servie froide
Queue et jarret de cochon ayant parfumé le bouillon de cette soupe,
en salade liée d'une mayonnaise aux câpres

Tajine d'artichauts et de mérrou aux épices du souk

Petits pots aux saveurs de l'enfance

SAMEDI 15 JUILLET :

Longues, rondes, violon, jaunes et vertes... bouquet de courgettes en jeu de textures
La fleur farcie de brousse

Dans l'esprit d'un vitello tonato, un filet de veau sauce au thon
Légumes de Provence grillés

Tarte sablée amandine aux pêches plates rôties

SAMEDI 22 JUILLET: **COMPLET**

Pressé de tomates et d'aubergines parfumées à l'origan, caillé doux à l'huile d'olive

Poitrine de pintade contisée entre chair et peau d'un beurre de verveine et citron
Petits haricots verts du jardin

Nougat glacé aux amandes et miel de lavande, abricots pochés

SAMEDI 29 JUILLET : **COMPLET**

NOUS REDONNONS CE COURS LE LENDEMAIN DIMANCHE 30 JUILLET

Petite fougasse garnie de légumes d'été, ventrèche de thon confite à l'huile d'olive

Rouget farci d'une compotée de légumes provençaux, le jus des arêtes safrané

Thé glacé et autres boissons rafraîchissantes...

AOÛT

SAMEDI 5 AOÛT :

Sur une rosace de melon de Mérindol, de fines tranches de loup marinées à l'anis
Chiffonnade de fenouil

A partager, une tomate gorgée de soleil et farcie d'une compotée d'épaule d'agneau
Les sucs de braisage à la roquette

SAMEDI 12 AOÛT : **COMPLET**

NOUS REDONNONS CE COURS LE LENDEMAIN DIMANCHE 13 AOUT

La fameuse ratatouille de la petite Maison servie froide, œuf de cane coulant

Noisettes de thon roulées dans une fine feuille de jambon puis juste saisies
Bouillon de cocos de Mollans lié de pistou, coulis de poivron grillé

Profiteroles à la pistache et aux framboises du jardin

SAMEDI 19 AOÛT :

Sur une salade de tomates ananas, des queues de gamberro rosso assaisonnées
d'une vinaigrette passion/vanille

Daurade braisée à la provençale sur un lit de pommes de terre, fenouil et tomates
Tarte sablée et meringuée aux myrtilles sauvages, glace au fromage blanc

SAMEDI 26 AOÛT :

Bouillabaisse de moules et de girolles, rouille douce

Poitrine de pigeon rôtie aux mirabelles, la cuisse en ballotine
Sauce brillante à la bière du Luberon

SEPTEMBRE

DIMANCHE 3 SEPTEMBRE

ATTENTION ! CE COURS A LIEU LE DIMANCHE parce que samedi 2 septembre nous sommes retenus par un évènement à l'extérieur, merci de votre compréhension

Délicates oronges en deux recettes :

- Crues en salade, copeaux de tomme et de viande séchée, vinaigrette de tomate evergreen
- En fricassée, œuf coulant et jus de persil légèrement aillé

Gâteau d'agneau aux légumes de Provence, jus infusé à la sarriette

SAMEDI 9 SEPTEMBRE : COMPLET

Trois bouchées apéritives dans lesquelles légumes et fruits s'associent...

- Raisin et chèvre frais à croquer
- Salade de haricots verts et pêches à l'huile de noisette
- Rémoulade de poire à la truffe d'été

Saint-Pierre rôti en feuille de figuier, condiment à la figue

Autour d'une pêche de vigne de la vallée de la Durance

SAMEDI 16 SEPTEMBRE : COMPLET

Sur un taboulé de céréales, une salade de queues d'écrevisses de Camargue
Le suc des carapaces très réduit

Les premières Saint-Jacques de l'année posées sur une tarte fine
aux cèpes relevés d'une persillade aux noix,

Clafoutis de Reine-Claude au miel et aux amandes

SAMEDI 23 SEPTEMBRE : COMPLET

Retour de cueillette sur le Mont Lozère :

- Bavarois de cèpes et crumble de noisette
- Omelette aux champignons
- Fritto misto de champignons

Colvert de chasse en deux recettes :

- La cuisse confite et servie croustifondante, jus acidulé au raisin
- La poitrine en croûte d'épices douces,

Purée de potimarron « nouvelle récolte », mûres de ronce

SAMEDI 30 SEPTEMBRE :

Un jour à Bollywood...

- Badgi d'oignons et d'aubergines
 - Samosa de patate douce
 - Aubergine fumée aux épices
 - Alloo Metas Curry
 - Butter chicken
 - Halva carottes
 - Culab jamun
-

**Rendez-vous fin août pour le programme
du quatrième trimestre autour de la cuisine provençale**