



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)

Début des cours à 10.00 heures

Réservations par mail à : info@lapetitemaisondecucuron.com

Ou bien par téléphone à de la Petite Maison : 04 90 68 21 99

Programme des cours de cuisine octobre 2018

SAMEDI 6 OCTOBRE :

APRES UNE BALADE DANS LES BOIS :

Tête de cèpe gratinée aux noisettes, salade d'automne

Comme un carpaccio de filet de bœuf aux champignons de la cueillette, vinaigrette aux truffes de Bourgogne

« Apple pie » comme dans la « Petite Maison dans la prairie »

SAMEDI 13 OCTOBRE : PAS DE COURS AUJOURD'HUI, DESOLE

SAMEDI 20 OCTOBRE :

DE RETOUR DE LA CHASSE

Bouchée de perdreau rafraîchie au coing

Cocotte de petits oiseaux dans la grande tradition provençale (nous utiliserons un gibier autorisé bien sûr !), polenta crémeuse

Petite brioche punchée d'alcool de gentiane et garnie d'une crème légère à la châtaigne

SAMEDI 27 OCTOBRE :

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

Echine de cochon très longuement mitonnée pour être fondante, servie froide et relevée d'une mayonnaise de crevette grise au raifort, légumes d'automne croquants

Médaille de sanglier rôti, sauce verjus, tatin de navet

Ma poire Belle Hélène

Programme des cours de cuisine novembre 2018

SAMEDI 3 NOVEMBRE :

Saint-Jacques cuisinées comme un risotto « salé » de quelques grains de caviar

Filet de chevreuil rôti au poivre maniguette, flambé au vieux malt, sauce aux accents chocolatés, potimarron

Pour un goûter d'automne froid et pluvieux : un cake à la banane, glaçage chocolat blanc et noix de coco

SAMEDI 10 NOVEMBRE :

LA PÂTE FEUILLETEE ? C'EST PAS COMPLIQUE ET MÊME QUE L'ON VA PREPARER UN FEUILLETAGE INVERSE ...

Feuilleté de petits légumes d'automne, sabayon au vin jaune

Sous une croûte dorée, un effiloché de cuisse de canard, sauce au poiré, poire du curé

Un mille feuilles aux coings dans l'air du temps

SAMEDI 17 NOVEMBRE : PAS DE COURS AUJOURD'HUI, DESOLE

SAMEDI 24 NOVEMBRE :

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

Fougasse aux gratons garnie de viande de porc confite dans l'esprit d'un sandwich new-yorkais

Carpaccio de pieds de cochon, copeaux de foie gras, pickles de radis multicolores

Rouelle de porc longuement mijotée en tagine, aux dattes, coing, et panais

Programme des cours de cuisine décembre 2018

Tout au long de ce mois de décembre je vous propose des recettes de gala afin de préparer au mieux les fêtes de fin d'année

SAMEDI 1er DECEMBRE :

3 huitres de Camargue pour 3 recettes chaudes

Homard à la Cardinale

Le petit gâteau pour Noël : Les bretzels vanillés d'Autriche

SAMEDI 8 DECEMBRE :

Cœur de palmier frais aux crevettes et ananas, citron caviar

Un grand classique avec plein de techniques : Le turbot à la Cambacérés

Le petit gâteau pour Noël : Rondelles aux épices du Danemark

SAMEDI 15 DECEMBRE :

LES PREMIERES TRUFFES :

Pot au feu de céleri et légumes d'hivers aux truffes, sauce fleurette au foie gras

Cuisse de porcelet cuite comme un jambon, coquillotto aux dés de beaufort et aux truffes

Le petit gâteau pour Noël : Carré au miel comme en Italie

SAMEDI 22 DECEMBRE :

Crèmeux d'araignée de mer, chair des pattes en salade, rémoulade de céleri

La poularde de Bresse soufflée, petit vol au vent très gourmand

Le sapin de Noël en chocolat

Merci de votre fidélité lors de ces 9 années de cours de cuisine
et ces quelques 500 leçons et plus de 1400 recettes !!!
Des complicités se sont créées, des amitiés se sont liées et nous
avons écrit ensemble un joli livre de souvenirs gourmands.
Mais en 2019 j'ai besoin de faire une pause, de retrouver une
nouvelle inspiration, de nouvelles idées de recettes.
Il n'y aura donc pas de cours de cuisine en 2019.
En espérant vous retrouver bientôt, une nouvelle fois merci !

Pour tous ceux qui ont encore des bons cadeaux « cours de
cuisine » et qui ne viendront pas d'ici la fin de l'année nous
nous ferons un plaisir de les transformer en bons cadeaux repas
« Forfait n° 2 »