



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 juillet et août 2018

JUILLET

SAMEDI 7 JUILLET :

PAS DE COURS AUJOURD'HUI, DESOLE

SAMEDI 14 JUILLET :

« L'artichaut ? Un vrai plat riche ! »

- Soufflé glacé aux artichauts, chèvre frais et truffes d'été
- Crus, cuits, frits, en purée pour une salade aux copeaux de poutargue
- En barigoule et farci d'un tartare de thon à la provençale

Chapon de Méditerranée braisé comme au cabanon

SAMEDI 21 JUILLET :

PAS DE COURS AUJOURD'HUI, DESOLE

SAMEDI 28 JUILLET :

PAS DE COURS AUJOURD'HUI, DESOLE

AOUT

SAMEDI 4 AOUT:

3 recettes estivales autour de tomates de variétés anciennes :

- En tarte fine et colorée
- En mousse fondante
- dans une omelette roulée

Le poulet des vacances de l'été

SAMEDI 11 AOUT: **COMPLET**

Autour d'un homard :

- Les pinces croustillantes, sauce tomate épicée, gazpacho de melon
 - La chair des pattes dans une tartelette cardinale à l'œuf mollet
 - La queue en navarin aux légumes de l'été
-

SAMEDI 18 AOUT : COMPLET

Autour d'une langouste en souvenir d'un déjeuner sur la plage de Jacmel à Haïti :

- La chair des pattes et des antennes en accras
 - Le jus des carapaces et le corail dans un velouté de giromon au citron vert, gingembre et lait de coco, servi glacé
 - La queue « boucanée » relevée d'un rougail de pêche
-

SAMEDI 25 AOUT :

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

- Joues confites et coupées en très fines tanches, assaisonnées d'une gelée corsée
Salade de haricots verts et d'amanites des Césars à l'huile d'amande
- Travers de porc caramélisés, sauce barbecue
Haricots cocos de Provence cuisinés comme un chili

Prunes cuites au sirop, sorbet mirabelle, tresse briochée

**Merci de votre fidélité lors de ces 9 années de cours de cuisine
et ces quelques 435 leçons !!!**