



LES COURS DE CUISINE A LA PETITE MAISON

Depuis maintenant 10 ans, 1 fois par mois,
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 au 04 90 68 21 99

Programme des cours de cuisine 2020

SAMEDI 1^{er} FEVRIER 2020 :

Asperges de Mallemort, ravigote de poisson fumé, œuf coulant
Pastilla de caille, sauce carotte-cumin, artichauts à l'orange
Ananas givré comme le préparait ma maman, cake à la banane

SAMEDI 4 AVRIL 2020 :

Brandade douce de colin, coulis de piperade, œuf miroir, mouillette à la tomme de brebis
Saint-Jacques en blanquette aux orties, oxalis et petits légumes de printemps
Tarte meringuée à la rhubarbe, glace au lait ribot

SAMEDI 2 MAI 2020 :

Epaule de chevreau en gelée à l'estragon et aux carottes fondantes
Paleron de veau braisé en cocotte au vin jaune, morilles et asperges
Charlotte aux fraises et fleurs de sureau

SAMEDI 6 JUIN 2020 :

Les petits farcis de printemps
Selle d'agneau de pays rôtie à la Provençale, petits pois et autres légumes verts à la française
Mon clafouti à la cerise

SAMEDI 4 JUILLET 2020 :

Rouget en escabèche et en mousse, petit pain à l'huile d'olive
Loup en écaille de légumes d'été, sauce safranée
Pastilla de melon à l'orgeat

SAMEDI 1^{er} AOUT 2020 :

3 recettes autour d'un homard :

Bisque parfumée à la citronnelle et galanga servie froide, les pinces en petits sacs croustillants et épicés
Boudin blanc de chair et de corail, jeu de textures autour de fenouil
La queue en papillote au parfum de népita, sauce hollandaise montée au beurre de homard
Pavlova aux framboises et à l'estragon

SAMEDI 5 SEPTEMBRE 2020 :

Tarte fine aux cèpes, persillade aux noix
Poitrine de colvert rôtie en feuille de figuier, sauce mi-figue mi-raisin, les cuisses pour un
Parmentier au potimarron, nouvelle récolte
Charlotte aux pommes, sauce caramel

SAMEDI 3 OCTOBRE 2020 :

Courge spaghetti en salade, crème de raifort et saumon mariné maison
Chou farci de perdreau et foie gras, sauce salmis

Brioche feuilleté et marmelade de fruits du glaneur

SAMEDI 7 NOVEMBRE 2020 :

Marbré de foie gras et chevreuil au chou rouge

Gourmandise de joue de bœuf braisée au vin rouge, jeux de textures autour de carottes multicolores

Mes donuts

SAMEDI 5 DECEMBRE 2020 :

Le repas de Noël en moins de 2h30 chrono

Rémoulade de céleri à la poire, Saint-Jacques marinées rehaussé d'une julienne de truffe

Poitrine de volaille farcie de homard, sauce Albufera, gratin de céleri et pomme

Biscuit roulé aux agrumes
