

Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING J'APPRENDS A CUISINER 7-10 ans

samedi: 14h à15h30

Des changements de dates peuvent avoir lieu...vous en serez alors tenu informé.

Samedi 25 septembre

Whoopies.... Cest la rentrée!

Whoopies sucrés et salés : chocolat/amandes, Chèvre/tomates séchées

Techniques : Préparation de la pâte à whoopies et des intérieurs

Samedi 9 octobre:

Cuisine Indienne : Samoussas de légumes à l'indienne Techniques : Préparation de la pâte à samoussas indienne

SAMEDI 20 novembre

Cuisine chinoise : Nems salés

Techniques : préparation des Nems : farce et pliage

SAMEDI 4 décembre: Spécial Noël / Préparons les fêtes de fin d'année Bûchette de Noël

Technique : Préparation et décoration de la bûche Apporter 1 boîte hermétique

Samedi 7 janvier

Cuisine Saveurs d'hiver : Tartelettes aux agrumes

Techniques : Préparation de la pâte sucrée

SAMEDI 5 février

Recettes insolites : Volaille sauté à l'orange et au sésame et Carotte cake au chocolat

Techniques : Cuisson de la volaille- Associations sucrées/sales Apporter 2 boîtes hermétiques

Samedi 19 mars

Crumble de saumon - Bouchées à la noix de coco

Techniques : Cuisson du poisson au four – Association d'épices – Pâte à crumble Apporter 2 boîtes hermétiques et 1 ramequin haut

SAMEDI 2 avril : Spécial Pâques

Nids de Pâques

Préparation de la pâte à gâteaux - preparation de l'insert et des décors

SAMEDI 14 mai

Croquettes de quinoa, sauce au yaourt et citron Brownie

Samedi 4 JUIN: C'est FINI: Petit buffet de fin d'année Pour fêter ce dernier jour, les parents sont invités à déguster ces mets. Les enfants, pensez à apporter quelque chose de sucré ou salé, des boissons.....!

Merci de prévoir une boisson ou une gourmandise afin d'accompagner cette table gourmande .

A chacun des cours : merci d'amener 1 boîte hermétique

DUREE : 1H30 TARIF : 30€ ou Abonnement