



Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING J'APPRENDS A CUISINER 7-10 ans

Mercredi : 13h30/15h ou samedi : 14h à 15h30

Mercredi 26 septembre / samedi 29 septembre

Whoopies.... Cest la rentrée !

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

Techniques : Préparation de la pâte à whoopies et des intérieurs

Mercredi 3 octobre / samedi 6 octobre

Plaisirs gourmands

Ballotines de volaille à la mozzarella et jambon cru & Sablés en tourbillon

Technique : Cuisson de la viande à la vapeur

Mercredi 7 Novembre / samedi 10 Novembre

Cuisine Indienne

Samoussas de légumes à l'indienne & Badam Dooh

Techniques : Préparation de la pâte à samoussas indienne

Cours de décembre : Mercredi 21 Novembre / samedi 24 Novembre

***Préparons les fêtes de fin d'année**

Bûche de Noël

Technique : Préparation et décoration de la bûche

Mercredi 9 Janvier / samedi 12 janvier

Cuisine chinoise

Nems salés et sucrés

Techniques : préparation des Nems : farce et pliage

Mercredi 6 février / samedi 9 février

Cuisine Saveurs d'hiver

Aumonières de crevettes aux panais & Tartelettes aux agrumes

Techniques : Préparation de la pâte sucrée – de la pâte à crêpes

Mercredi 13 mars / samedi 16 mars

Recettes insolites

Daoud Bacha, boulettes de viande libanaises -

Tartelettes aux agrumes

Techniques : Cuisson de la viande- Faire des suprêmes –

Mercredi 3 Avril / samedi 6 Avril

Poisson d'avril !

Filet de poisson à l'Ougandaise

Nids de Pâques

Techniques : Cuisson du poisson – Gâteaux créatifs

Mercredi 15 Mai / samedi 18 Mai

Crumble de saumon

Sharlokta aux pommes

Techniques : Cuisson du poisson au four – Association d'épices – Pâte à crumble

Samedi 8 JUIN (les 2 groupes) à 14h

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..... !

Blinis au Maïs

Madeleines aux fruits

Tartelettes choco.....