



Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING JE CUISINE BON & BIEN 11-15 ans

Vendredi : 18h15 à 20h

Vendredi 28 septembre

**Petits paniers au jambon et champignons
Tartelettes au citron vert et noix de coco**

Techniques : Préparation de la pâte à tarte – Crème de citron – Technique du petit panier feuilleté

Vendredi 5 octobre

Bœuf stroganoff

Bavarois butternut et crème de marrons

Techniques : Cuisson du boeuf et mijotage – Préparation du moelleux et du bavarois

Vendredi 9 novembre **Pâte levée**

Brioche aux pralines

Pâte feuilletée levée pour des pains aux raisins

Techniques : brioche – pâte feuilletée – crème pâtissière

Cours de décembre : Vendredi 23 novembre

Plats de fête

Bûche marron-cassis

Techniques : coulis de cassis – panna cotta – financier – Mousse de marron

Vendredi 11 janvier 2013 **Desserts d'ailleurs**

Baklava rolls

Basboussa à l'orange

Vendredi 8 février

Tourments d'amour

Techniques : pâte brisée - génoise

Vendredi 15 mars

Les Macarons Parisiens

Techniques : Meringue Italienne - Ganache/crème au beurre

Vendredi 5 avril **Menu de Pâques**

Gouttes de chocolat et mousse de framboise/passion

Filet de mignon de porc croustillant

Techniques : Cuisson du filet mignon – duxelle de champignons – travail du chocolat.

Vendredi 17 mai

Le GRAND DEFI PATISSIER!

Vendredi 7 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 quelquechose de sucré!

Mignardises sucrées et salées