



Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING J'APPRENDS A CUISINER 7-10 ans

samedi : 14h à 15h30

Des changements de dates peuvent avoir lieu...vous en serez tenu informé au minimum 15 jours avant.

Samedi 26 septembre

Tartelettes en dôme de framboise

Réalisation d'une pâte sablée, crème d'amande, bavaroise à la framboise

Samedi 3 octobre:

Tian de légumes et poisson en écailles d'amande

Préparation, découpage des légumes – Préparation Pesto d'herbes aromatiques

SAMEDI 7 novembre

Tatin de pommes confites

Préparation d'un sablé breton, pommes confites et caramel de beurre salé

Cours de décembre : SAMEDI 21 NOVEMBRE: Spécial Noël

Calendrier de l'aveit

Tempéage des chocolats et confection des intérieurs du calendrier

Samedi 9 janvier

Feuilletés de poires et chocolat

Réalisation d'une pâte feuilletée – pochage des poires – réalisation d'une crème de noisette au chocolat

SAMEDI 6 février

Paupiettes de dinde farcies aux légumes de saison

Préparation de la viande- Epluchage, découpage en dés des légumes et pré-cuisson – montage – Cuisson des paupiettes – Préparation d'une sauce -

Samedi 6 mars : Spécial Pâques

Cupcakes poussins

Préparation de la pâte à cupcakes – Réalisation d'un insert – Travail de la pâte à sucre

SAMEDI 3 avril

Financiers et panna cotta aux fruits de saison

Réalisation de la pâte à financier et son beurre noisette – Préparation de la panna cotta, de son coulis de fruits

SAMEDI 29 mai

Arancini cœur de mozzarella et Arancini en version sucrée coco et fruits de saison

Préparation des riz, des intérieurs et cuissons

Samedi 5 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..... !

Blinis au Maïs - Madeleines aux fruits - Tartelettes choco.....

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

Atelier de cuisine et boutique « Les Gourmandises Médiévales »
Les Tabliers Gourmands – Place du Châtel – 21 rue du Palais – 77160 Provins – 06.23.63.86.84

www.lesstabliersgourmands.com
www.gourmandisesmedievales.com