

ATELIER CUISINE animé par le Chef CORVEZ

CALENDRIER 2011 et MENU du MARMITON

SAMEDI 12 NOVEMBRE 2011 - 9 h à 11 h 30

& JEUDI 17 NOVEMBRE 2011 - 18 h 30 / 21 h

Ravioles de St Jacques sur crémeuse d'épinards/Moussaka de pintade

Panier à apporter : 200 g de noix de St Jacques, 1 blanc de poireau, 100 g de pousses d'épinards, 2 suprêmes de pintade, 300 g d'aubergine, 2 grosses tomates.

Techniques abordées : Réaliser une farce fine, une crémeuse de légume, monter des ravioles, utiliser les restes et monter une moussaka, réaliser une béchamel.

SAMEDI 19 NOVEMBRE 2011 SPECIALE PATISSERIE - 9 h à 11 h 30

Tarte amandine, tarte à l'orange, tarte au chocolat

Panier à apporter : 1 Kg de beurre, 125 g de sucre glace, 500g de sucre semoule, 250 g de chocolat noir, 100 g de poudre d'amande, 50 g d'amandes effilées, 5 oranges (navel)

Techniques abordées : réaliser une pâte sablée, une crème d'amande, une ganache à chaud, une crème à l'orange, foncer un cercle à tarte.

JEUDI 1^{er} DECEMBRE 2011 et JEUDI 15 DECEMBRE 2011 - 18 h 30 / 21 h

Charlotte d'avocat et saumon fumé, sauce bulgare /

Fricassée de volaille au cidre, Pomme surprise

Panier à apporter : 4 tranches de saumon fumé, 1 avocat mur, 200 g de vitelotte ou de ratte du Touquet, 2 yaourts velouté, 1 poulet 4 /4, 4 royales gala, 100 g de champignons de Paris, 1 botte de ciboulette.

Techniques abordées : Chemiser une charlotte salée, réaliser une sauce à base de yaourt, découper une volaille à crue, réaliser une garniture à base de fruits.

SAMEDI 17 DECEMBRE 2011 SPECIALE PATISSERIE - 9 h à 11 h 30

Spéciale pâte feuilletée, Galette des rois, palmiers.

Panier à apporter : 300 g de farine, 250 g de margarine feuilletage, 200g de beurre, 100g de poudre d'amande

Techniques abordées : Réaliser une pâte feuilletée et une galette des rois.

MERCREDI 21 DECEMBRE 2011 - 3 heures – 18 h 30 à 21 h 30

&

JEUDI 22 DECEMBRE 2011 - 3 heures - 18 h 30 à 21 h 30

(2 SOIREES SPECIALES NOËL)

Sabayon d'huitres chaudes,

Civet de homard,

Caille farcie au foie gras,

Jus corsé au romarin,

Moelleux au chocolat,

Crème légère à la cardamome.

Panier à apporter : 6 huîtres creuses n° 2 ou 3, 2 blancs de poireaux, 1 homard de 800 à 1 Kg, 1 botte de cerfeuil, 2 tomates, 1 botte de carotte fane, 1 botte de navet jeune, 100g de champignons, 100 g d'oignon grelot, 2 cailles, 100 g de filet de volaille, 400 g de patate douce, 100g de poudre d'amande, 250 g de chocolat couverture.

Techniques abordées : Réaliser un sabayon, un coulis de crustacés, une sauce en civet poisson ; préparer un homard en civet, désosser des cailles, réaliser un biscuit Joconde, une ganache à froid, une crème anglaise.

RAPPEL : 20 € le cours de 2 H 30 pour la confection d'un repas pour 2 personnes

- Inscription **1 semaine avant** le cours choisi

Par ☎ 06.65.07.97.86 ou par mail Coursdecuisine.wissous@yahoo.fr

Tout paiement doit être automatiquement remis lors de l'inscription,

par chèque à l'ordre de « Plante ou Art »

ou numéraire au siège de l'association :

22 rue Louis Boussard à Wissous – 91320

(Une adhésion à l'association de 10 € l'année est demandée)

- Prévenir **3 jours avant** le cours en cas d'une éventuelle absence