

Cours de CUISINE GASTRONOMIQUE

PROGRAMME NOVEMBRE ET DECEMBRE 2010 59 € / personne / session

17 NOVEMBRE : LE CHOCOLAT

- Mœlleux au cœur coulant
- les verrines au chocolat
- les ganaches, les crèmes, les mousses, les tuiles

24 NOVEMBRE: LES VERRINES

- Avocats-tourteaux, chantilly chaude d'orange
- crème de lentilles au lard
- tartare framboises, tomates, basilic
- café solide, différentes mousses (fraises Tagada, chocolat chaud..)
- Etc...

1^{er} DECEMBRE : LES MACARONS

Plat unique (temps de préparation long)
Réalisation de la meringue et des crèmes (chocolat et fruits)

8 DECEMBRE: REPAS DE NOEL

- Les dérivés pour un repas abordable
- Foie gras en terrine sur gelée de Sauterne
 - Carpaccio de Saint Jacques
 - Bar à l'italienne et son risotto
 - Petite volaille farcie et son kacha
 - Mille-feuilles de Roquefort sur lit de poire
 - Bûche griottes / chocolat

15 DECEMBRE: LE FOIE GRAS

- Poêlée de foie gras
- Cuisson en terrine
- Nougat de foie gras au chocolat
- Technique de mise en conserve



