



Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING JE CUISINE BON & BIEN 11-15 ans

Vendredi : 18h15 à 20h

Des changements de dates peuvent avoir lieu...vous en serez tenez averti au minimum 15jours

Vendredi 29 septembre

**Tarte sablée pommes-poires confites
Et nougatine**

Techniques : pâte sablée, fruits confits au miel, nougatine

Vendredi 13 octobre : petit tour en Italie

**Gnochis de pomme de terre en gratin
Osso bucco**

Techniques : Préparation des gnochis et cuisson de viande

Vendredi 17 novembre : petit tour au japon

Gyoza au canard et Gyoza aux légumes

Techniques :pâte à Gyoza et farces, double cuisson

Vendredi 15 décembre

Trianon façon boule de Noël

Techniques : biscuit joconde - praliné feuillantine – mousse chocolat – Coques chocolat

Vendredi 12 janvier 2024

Croquettes de viande et légumes – Cœur mozzarella.

Vendredi 2 février Spécial viennoiserie

Croissants et pains au chocolat

Techniques : Préparation et façonnage d'une pâte levée
La pousse et la cuisson seront a effectuer chez vous

Vendredi 1 mars : cuisine Africaine

**Maffé de poulet au beurre de cacahuète
Gratin d'igname et patate douce**

Vendredi 26 avril

Entremet : Rondo à la mangue

Techniques : pâte à macarons, crème mangue, chantilly praliné, Glaçage chocolat blanc

Vendredi 24 mai

Défi Pâtissier

Seul ou en duos les apprentis pâtissiers devront présenter une recette
En alliant le beau et le bon en respectant la thématique du défi.

Vendredi 28 juin

*** 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

N'hésitez à apporter une petite douceur maison !

DUREE : 1H30
