



Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING J'APPRENDS A CUISINER 7-10 ans

Samedi : 14h à 15h30

Samedi 28 Septembre

Whoopies.... Cest la rentrée !

Whoopies sucrés et salés : chocolat/amandes, Chèvre/tomates séchées

Techniques : Préparation de la pâte à whoopies et des intérieurs

Samedi 5 Octobre

Plaisirs gourmands

Ballotines de volaille à la mozzarella et jambon cru & flan de légumes

Technique : Cuisson de la viande à la vapeur

Samedi 30 Novembre

Cuisine Indienne

Samoussas de légumes à l'indienne

Techniques : Préparation de la pâte à samoussas indienne

Samedi 7 Décembre

***Préparons les fêtes de fin d'année**

Gâteaux de Noël

Technique : Préparation et décoration d'un dessert festif

Samedi 11 Janvier 2025

Cuisine chinoise

Nems salés et sucrés

Techniques : préparation des Nems : farce et pliage

Samedi 1 Février

Cuisine Saveurs d'hiver

Aumonières de crêpes aux crevettes et panais

Techniques : Préparation de la pâte sucrée – de la pâte à crêpes

Samedi 8 Mars

Cake arc-en-ciel

Samedi 5 Avril

Nids de Pâques

Techniques : Cuisson du poisson – Gâteaux créatifs

Samedi 17 Mai

Crumble de saumon

Sharlokta aux pommes

Techniques : – Association d'épices – Pâte à crumble

Samedi 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 quelque chose de sucré ou salé, des boissons..... !