

Cours de Cuisine spécial Barbecue

Rully

La thématique « spéciale beaux jours revenus »... Vous en avez marre des traditionnelles côtelettes, saucisses et merguez sur le grill ? Envie d'innover et d'épater la famille ? Si vous en profitez pour développer de nouveaux talents devant votre barbecue ?

Les cours ont lieu à Rully :
à l'atelier Cuisine «*Passion Cuisine*»
10 personnes par cours

Samedi 18 mai	de 9H30 à 12H30
Samedi 25 mai	de 9H30 à 12H30
Samedi 08 juin	de 9H30 à 12H30
Samedi 15 juin	de 9H30 à 12H30
Samedi 22 juin	de 9H30 à 12H30
Samedi 29 juin	de 9H30 à 12H30



« Le Barbecue dans tous ses états » cours à emporter pour 4 personnes

Brochette de Gambas au lard fumé et graines de sésame
Brochette à l'italienne (veau, porc, mortadelle)
Brochette de poulet Yakitori
Aiguillette de canard à la pêche
Boulette de saumon coco



Ce cours de cuisine changera des éternelles saucisses-merguez et sardines grillées. **Vous travaillerez toutes les phases préparatoires : marinades, papillotes et assemblages.**

Exemple : vous apprendrez à faire une marinade yakitori afin de rendre la viande plus tendre et savoureuse sur fond de notes asiatiques et une marinade pour les gambas afin que celles-ci ne soient pas sèches et cotonneuses.

Le cours est à emporter pour 4 avec cuisson à domicile : chaque cuisinier étant susceptible d'avoir un mode de cuisson différent (plancha, barbecue classique au charbon de bois, barbecue au gaz, barbecue fermé), des trucs et astuces vous seront donnés, notamment le principe de la cuisson directe et indirecte et à quel type d'aliment cela s'associe. Un point sera également fait sur la cuisson des légumes et du poisson.



Le cours privativé + les ingrédients et le matériel + le bon génie cuisinier pour enseigner toutes les recettes + votre soutien à Agir Ensemble (+ 0,15 € mini).