



LES COURS DE CUISINE A LA PETITE MAISON

Depuis maintenant 8 ans, tous les samedis matin, je vous propose de nous retrouver dans la cuisine de la Petite Maison afin de partager mon bonheur de cuisiner.

Petites ou grandes recettes, je vous confierai toutes mes techniques et astuces et puis, autour des plats préparés et d'un verre de bon vin, nous passerons tout simplement un bon moment entre passionnés

TARIF :

Cours : 80 euros par personne

(Ce prix comprend le cours, le repas et les boissons)

Repas d'accompagnant : 70 euros par personne

(Une ou plusieurs personnes peuvent vous rejoindre pour déjeuner, il suffit de le préciser lors de votre réservation)

Réservations par mail à : info@lapetitemaisondecucuron.com

Ou bien par téléphone auprès de Laurence : 06 83 45 07 00

Programme des cours de cuisine pour le 1er trimestre 2018

JANVIER

SAMEDI 6 JANVIER :

La foccacia de la Petite Maison ou LE sandwich ultime !

Filet de turbot farci de homard, sauce au vermouth
(Plat servi à l'Elysée pour Nelson Mandela)

Dans l'idée d'un calisson (recette créée pour « Food'Aix » en Octobre 2017)

SAMEDI 13 JANVIER :

Île flottante aux truffes, le jaune coulant, crème anglaise au céleri

Jarret de veau braisé entier et caramélisé dans ses sucs, os à moelle gourmand, fregola

Beignet de banane flambé au rhum

SAMEDI 20 JANVIER :

Pendant la bataille de Marengo, l'Empereur n'eût pas le temps de profiter du beau menu que lui avait préparé son chef de cuisine. Il lui demanda alors de rassembler tout le menu en un plat unique pour en profiter quand même !

Ainsi fut créé le « Poulet Marengo » que nous mitonnerons aujourd'hui.

Gâteau Napoléon

SAMEDI 27 JANVIER :

« Tout est bon dans le cochon, de la queue au menton ! » :

Hure, poireau vinaigrette, sauce Bibiche

Tarte fine de boudin Landais aux crevettes sautées et relevées de piment d'Espelette

Joues mitonnées au cidre, pomme farcie de pied

Purée de pommes de terre très, très beurrée

FEVRIER

SAMEDI 3 FEVRIER : **COMPLET**

Les agrumes rares :

Feuilles à feuilles de cabillaud assaisonnées de citron Meyer

Suprême de volaille au lait de coco et au citrus hystrix

Reine de Saba au chocolat, sorbet carotte-Yuzu

SAMEDI 10 FEVRIER : **COMPLET**

La Saint-Valentin :

Strates de noix de Saint-Jacques et truffe en petits chaussons feuilletés, sauce périgieux

A partager, une petite sole farcie et braisée au champagne, attereaux de coquillages

Le puis d'amour

SAMEDI 17 FEVRIER : **COMPLET**

Petit chou-fleur rôti entier au beurre salé et assaisonné d'une râpée de poutargue

Selle d'agneau farcie de semoule aux fruits secs et aux épices du souk, sauce carotte-cumin

Canolli napolitain

SAMEDI 24 FEVRIER: **COMPLET**

« Tout est bon dans le cochon, de la queue au menton ! » :

Un véritable pâté de campagne dans la tradition

Epaule de porcelet laquée à la chinoise, riz aux légumes

MARS

SAMEDI 3 MARS :

Pas de cours aujourd'hui : La Petite Maison est partie en vacance....

SAMEDI 10 MARS :

Une canette de Challans en 4 recettes, jeux de texture autour du Maïs, sauce café

Gâteau polonais

SAMEDI 17 MARS :

Asperges de Pays cuites entières, œuf frit et ravigote de poisson fumé

Pie (la tarte, pas l'oiseau) de joue de veau, aux graines de moutarde, carottes et citron confit

Ma mousse au chocolat

SAMEDI 24 MARS: **COMPLET**

NOUS PROPOSONS A NOUVEAU CE COURS DIMANCHE 25 MARS

C'est l'ouverture de la pêche :

Royale d'asperge, tartare de truite fario relevée de curry

Quenelle de brochet « crousti-fondante », sauce Nantua

Petit flan de cresson garni d'un désossé de cuisses de grenouilles lié d'un beurre d'ail des ours

SAMEDI 31 MARS : **COMPLET**

« Tout est bon dans le cochon, de la queue au menton ! » :

De vraies rillettes car on n'a pas tous les mêmes valeurs

Terrine de boudin et de polenta

Roulé de filet mignon à la pistache, purée de dattes en condiment, carottes au miel

**Merci de votre fidélité lors de ces 8 années de cours de cuisine
et ces quelques 400 leçons !!!**