



LES COURS DE CUISINE A LA PETITE MAISON

La cuisine provençale est à la fois simple et riche :

Simple car c'est une cuisine avant tout familiale, de marché, de paysan, d'opportunité, de cueillette, de chasse, de pêche.

Riche, parce que les produits sont nombreux et très différents à l'image des paysages de Provence, riche des influences de nos voisins venus s'installer au fil des siècles, riche de sa modernité car c'est une cuisine de plaisir, de joie de vivre, saine et naturelle.

Je suis né à Salon de Provence et suis tombé tout petit dans le chaudron de la cuisine provençale !

A mes souvenirs d'enfance, sont venus s'ajouter ceux offerts par mes clients et amis, par la lecture de nos écrivains, Pagnol, Daudet, Giono... par l'héritage des grands chefs, Verger, Maximin, Meissonnier, Thullier...

En puisant dans ce patrimoine d'histoires et de recettes et en essayant d'en relever leur modernité, je vous propose d'apprendre à cuisiner au cours de ces 52 semaines, les recettes qui vont composer le nouveau grand menu dégustation de la Petite Maison:

« Il était une fois en Provence »

Cours : 80 euros

Repas d'accompagnant : 70 euros

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 4ème trimestre 2017

OCTOBRE

SAMEDI 14 OCTOBRE :

Trois recettes gourmandes autour des cucurbitacées :

- Courge spaghetti, maquereau fumé, raifort
- Petit pain à la courge et pralin de graines de courge pour tartiner
- Capuccino de butternut

Médaille de langouste comme sur l'île de beauté

Sauce relevée d'une pointe d'alcool de myrte

SAMEDI 21 OCTOBRE :

Avec les derniers champignons :

- Pâté pantin de champignons, d'autres champignons en pickles
 - Cuites en cocotte lutée, des alouettes sans tête en daube de lactaires et de pieds de mouton
-

SAMEDI 28 OCTOBRE : **COMPLET**

Pâté de lapin de garenne à la sauge et aux olives

Petite salade à l'ail, fougasse

Gigotin de lotte roulé dans une fine feuille de poitrine fumée

Pommes de terre du vendangeur, sauce au vin rouge

NOVEMBRE

SAMEDI 4 NOVEMBRE

Ravioli de courge comme à Nice, sauce aux noix

Poitrine d'une perdrix en chartreuse de salsifis

La cuisse en ballotine, tartine savoureuse, sauce salmis

SAMEDI 11 NOVEMBRE: **COMPLET**

La soupe aux cailloux

Dans les règles de l'art, un civet de sanglier aux châtaignes, polenta crémeuse

SAMEDI 18 NOVEMBRE :

Deux recettes gourmandes autour des favouilles :

- La tête farcie de chair et d'un crémeux de jus de carapaces, fraîcheur de fenouil
- « Pelau de riz de favouio »

Gâteau de semoule aux fruits confits des Beaumettes

SAMEDI 25 NOVEMBRE :

Daurade cuite en croûte de sel de Camargue

Faisan au chou rouge, sauce aux baies de genièvre

DECEMBRE

SAMEDI 2 DECEMBRE : COMPLET

Gourmandise de daube provençale servie froide aux carottes fondantes
Pavé de sandre de Camargue en écailles de châtaigne, sauce au Vermouth

SAMEDI 9 DECEMBRE :

Tourtons du Champsaur jouflus, dorés et croustillants
Tourte savoureuse de colvert de chasse, sauce au vin rouge des Côtes du Rhône

SAMEDI 16 DECEMBRE : COMPLET

Dans l'idée d'une soupe à l'oignon aux premières truffes noires
Noisettes de chevreuil roulées dans une fine feuille de ventrèche puis rôties
Ravioli de courge butternut et condiment mandarine, sauce grand veneur

SAMEDI 23 DECEMBRE :

Très fine et croustillante tarte de boudin blanc maison, céleri et pomme
Turbot rôti sur un lit d'herbes aromatiques, chou-fleur et vinaigrette aux aromates
Saint-Genis comme à Saint Donat

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