



Cours de cuisine pour tous

Le plaisir de cuisiner soi-même

pour manger mieux

en dépensant moins

PROGRAMME

Janvier/février/mars 2017

MACARONS DES ROIS :

Mercredi 11 janvier 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 12 janvier 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 13 janvier 2017 : 18h-20h

APRES LES FETES : *Clémentines farcies, Parmentier de canard à la patate douce, Aumonières aux fruits d'hiver sauce Carambar®*

Lundi 16 janvier 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 18 janvier 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 19 janvier 2017 : 9h30-11h30 et 18h-20h

COCOTTE ET GRATIN : *Osso buco – paupiettes de lotte au lard – Gratin de fruits d'hiver (prévoir 3 ramequins)*

Lundi 23 janvier 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 25 janvier 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 26 janvier 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 27 janvier 2017 : 9h30-11h30 et 15h-17h

CHOU ... CHOU : *Mille feuille de chou vert et saumon sauce crème et ciboulette –*

Compotée de chou rouge aux pommes – Choux à la crème (prévoir 1 moule à manqué)

Lundi 30 janvier 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 1^{er} février 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 2 février 2017 : 9h30-11h30

Vendredi 3 février 2017 : 9h30-11h30

MACARONS :

Lundi 6 février 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 8 février 2017 : 15h-17h

Samedi 4 mars 2017 : 9h30-11h30

Samedi 18 mars 2017 : 9h30-11h30

ST VALENTIN : *Salade de noix de Saint-Jacques, endives, mangue et chorizo - Filet de canette au cacao et épices chaudes, purée de patates douces - Mousse au champagne dans sa coque au chocolat (supplément : 10 €)*

Jeudi 9 février 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 10 février 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Lundi 13 février 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Mardi 14 février 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h

Du Goût Dans Ma Cuisine – 16 rue du Champ de Foire – 56380 GUER

06 49 85 08 46 – courriel : dugoutdansmacuisine@orange.fr

www.dugoutdansmacuisine.fr

TOURTES GOURMANDES : *Tourte traditionnelle francomtoise- Tourteau fromager*
(prévoir un moule à tarte et un moule à manqué)

Lundi 20 février 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 24 février 2017 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

POISSONS : *Dos de cabillaud en croûte de fruits secs, compotée de pommes et croquant d'endives ; Saumon rôti crème de lentilles*

Lundi 27 février 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 1^{er} mars 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 2 mars 2017 : 18h-20h

Vendredi 3 mars 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

PÂTISSERIE: *Tarte au chocolat, zestes d'orange confits et crème au mascarpone (prévoir un moule à tarte)*

Lundi 6 mars 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 8 mars 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 9 mars 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 10 mars 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 11 mars 2017 : 9h30-11h30

CUISINE DE BISTROT : *Joues de porc à la crème, aux champignons de Paris et lardons - Gratin dauphinois à la crème de Reblochon – La Tatin sans pâte (prévoir 1 moule à charlotte)*

Lundi 13 mars 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 15 mars 2017 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 16 mars 2017 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Vendredi 17 mars 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

PÂTISSERIE : *Tartechou aux deux citrons (pâte à choux, pâte sablée, craquelin, crème citron jaune et vert) (prévoir un plateau)*

Lundi 20 mars 2017 : 15 h 17 h et 18h-20h

Mercredi 22 mars 2017 : 15 h 17 h et 18h-20h

Jeudi 23 mars 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 24 mars 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Samedi 25 mars 2017 : 9h30-11h30

RECETTES DE PRINTEMPS : *Velouté d'oseille et fanes de radis - Flans printaniers – Pissaladière au fenouil -*

Lundi 27 mars 2017 : 15 h 17 h et 18h-20h

Mercredi 29 mars 2017 : 15 h 17 h et 18h-20h

Jeudi 30 mars 2017 : 9h30-11h30 et 18h-20h

Vendredi 31 mars 2017 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

CUISINE DES ADOS :

Samedi 11 février 2017 : 10h30-12h30 : Gâteau de crêpes. (prévoir un moule à manqué)

Samedi 25 février 2017 : 10h30-12h30 : Chouquettes – choux à la crème

LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)
accompagnés d'un adulte
(28€ la séance de 2 heures)

Mercredi 15 février 2017 : 10h00-12h00 /14h30-16h30 : Biscuits Dominos – Pâte à tartiner pralinée

Jeudi 16 février 2017 : 10h00-12h00 /14h30-16h30 : Crêpes « petits bolides » et crêpes « escargots »

Mercredi 22 février 2017 : 10h00-12h00 /14h30-16h30 : Crêpes « petits bolides » et crêpes « escargots »

Jeudi 23 février 2017 : 10h00-12h00 /14h30-16h30 : Biscuits Dominos – Pâte à tartiner pralinée