



Cours de cuisine pour tous

Le plaisir de cuisiner soi-même

pour manger mieux

en dépensant moins

PROGRAMME

Avril/mai/juin 2018

MACARONS :

Samedi 5 mai 2018 : 9h30-11h30

Samedi 9 juin 2018 : 9h30-11h30

POISSONS « D'AVRIL »: *Terrine de lieu aux herbes – Pavé de lotte sur son lit de parmentier d'andouille de Guémené – Effilochée de raie sur son lit de légumes sauce St Malo (prévoir une boîte suppl. pour la sauce)*

Mercredi 18 avril 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 19 avril 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 20 avril 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

CUISINE « SANS GLUTEN »: *Pain maison au four – Mille feuille de tartare de crabe - Fondant au chocolat (prévoir 3 cercles inox Ø 8 cm et un moule à manqué)*

Jeudi 26 avril 2018 : 9h30-11h30 et 18h-20h00

Vendredi 27 avril 2018 : 9h30-11h30 et 18h-20h00

LEGUMES DE PRINTEMPS : *Salade printanière - Emincé de canard aux jeunes légumes – Cocotte de légumes de printemps*

Jeudi 3 mai 2018 : 9h30-11h30 / 15h00-17h et 18h-20h00

Vendredi 4 mai 2018 : 9h30-11h30 / 15h00-17h et 18h-20h00

PÂTISSERIE :

St Honoré : (pâte à choux – caramel - pâte à tarte – crème chiboust : crème pâtissière/meringue italienne) (prévoir 1 plateau et une boîte)

Mercredi 16 mai 2018 : 14h30-17h et 18h-20h30

Jeudi 17 mai 2018 : 9h30-12h00 /14h30-17h et 18h-20h30

Vendredi 18 mai 2018 : 9h30-12h00 /14h30-17h et 18h-20h30

Mille feuille : pâte feuilletée – crème mousseline – glaçage royal - (prévoir 1 plateau)

Jeudi 21 juin 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 22 juin 2018 : 9h30-12h00 / 14h30-17h et 18h-20h30

CUISINE DE BISTROT : *Avocat/crevettes revisité - Tajine de poulet au citron confit, fenouil et aubergine – pommes de terre surprises (prévoir 3 verres)*

Mercredi 23 mai 2018 : 15h-17h

Jeudi 24 mai 2018 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 25 mai 2018 : 9h30-11h30/ 15h-17h et 18h-20h

-

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

APERÔ ENTR'AMIS : *croque-monsieur petits pois/saumon – mini burgers de pomme de terre au fromage – makis de mie – pain perdu de printemps*

Mercredi 30 mai 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 31 mai 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

LA RHUBARBE : *Tatin de St Jacques à la rhubarbe – Tarte à la rhubarbe et à l'ananas à la crème d'amande – Compote de rhubarbe/framboise/miel et menthe. (prévoir 3 ramequins Ø 12 cm et un moule à tarte)*

Mercredi 6 juin 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 7 juin 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 8 juin 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

CUISINE D'AILLEURS: *Salade californienne – Poulet tandoori et riz au noix de cajou - Poêlée de raisin flambés à la Grappa*

Mercredi 13 juin 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 14 juin 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

Vendredi 15 juin 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h et 18h-20h

LA FRAISE UN AMOUR DE FRUIT : *Le pavlola de Christophe Michalak – Tartelettes aux fraises à la crème de framboises – Feuilletés aux fraises mascarpone et pistaches*

Mercredi 20 juin 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Mercredi 27 juin 2018 : 15h-17h et 18h-20h

Jeudi 28 juin 2018 : 9h30-11h30 / 15h-17h

CUISINE DES ADOS :

Samedi 28 avril 2018 : 10h00-12h00 : Hamburgers « maison » - Soupe de fruits frais

Samedi 26 mai 2018 : 10 h 00-12h00 : Gâteau « Fêtes des Mères » (prévoir un plateau)

Samedi 16 juin 2018 : 10 h 00-12h00 : Apéro « Fête des Pères » (prévoir 10 verrines)

LES P'TITS CHEFS (de 6 à 10 ans)

accompagnés d'un adulte

(30 € la séance de 2 heures)

Coccinelles de tomates cerises et olives sur crackers – brochettes apéritives au fromage, radis et biscuits

Mercredi 25 avril 2018 : 10h00-12h00

Jeudi 26 avril 2018 : 14h30-16h30

Pain hérisson - Mini pizza margherita - mini club sandwich

Vendredi 27 avril 2018 : 14h30-16h30

Mercredi 9 mai 2018 : 10h00-12h00 - 14h30-16h30

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