

 <b>CHARLES DE FOUCAULD</b> ENSEMBLE SCOLAIRE	<b>Activités de janvier à juin 2022</b>	<b>Lycée Professionnel Privé Saint-Jean</b> 26 rue Eugène Varlin 87000 LIMOGES

## 4 COURS DE CUISINE POUR TOUS

**Soyez « élève » pour une matinée dans la cuisine d'application du LYCEE SAINT JEAN !**

**Choisissez le ou les cours qui vous conviennent, téléphoner au 05 55 31 79 29 pour réserver une place (ou plusieurs...), validez votre inscription en nous transmettant un chèque de règlement correspondant (qui ne sera encaissé qu'à l'issue du cours, sachant que nous vous le remettons si vous nous avez prévenu en amont de votre incapacité à venir ce jour-là).**

**Le jour J, rendez-vous dans les cuisines d'application du lycée hôtelier, avec un tablier, un stylo et des chaussures confortables... pour cuisiner les recettes proposées, les déguster à l'issue ou bien les emporter à la maison le cas échéant...**

**nous nous occupons du reste... cependant nous sommes contraints aux exigences sanitaires et ne pourrions vous accueillir qu'à la condition que vous présentiez le PASS SANITAIRE ou un test PCR ou antigénique de - de 72h, sauf si nouvel ordre.**

### Cours n°1 : LE LIMOUSIN

**Samedi 26 mars 2022 - 9 h 00**

Durée : 4 heures

Prix : 55 €

- Pâté de pommes de terre aux truffes et crème crue
- Potée limousine au petit-salé, Farcidure et mique
- Creusois et clafouti

*Résumé technique :*

- Confectionner une pâte à brioche
- Monter un pâté de pommes de terre
- Réaliser des farcidures Corrèziens
- Préparer une mique
- Réaliser un biscuit à la noisette

**Chaque participant emporte un pâté de pommes de terre pour 6 personnes**

### Cours n°2 : CUISINE REUNNIONNAISE

**Samedi 07 mai 2022 - 9 h 00**

Durée : 4 heures

Prix : 55 €

- Rougail saucisses
- Shop Suey de crevettes
- Canard au combava
- *Résumé technique :*
  - Utiliser des épices et condiments
  - Réaliser un rougail réunionnais
  - Réaliser un plat mijoté aux agrumes

**Idée cadeau ! Offrez un moment convivial et gourmand. Faites plaisir aux épicuriens qui vous entourent !**

### Cours n°3 : DESSERT AUX FRAISES

**samedi 14 mai 2022 - 9 h 00**

Durée : 4 heures

Prix : 55 €

- Fraisier d'Anaïs... finaliste nationale du concours général de cuisine 2018...
- *Résumé technique :*
  - Préparer un biscuit amande
  - Réaliser une crème pistache
  - Réaliser une mousse vanille
  - Décorer un entremets

**Chaque participant emporte les desserts pour 8 personnes**

### Cours n°4 : CUISINE ESTIVALE AUX EPICES

**Samedi 11 juin 2022 - 9 h 00**

Durée : 4 heures

Prix : 55 €

- Pain de poisson aux petits légumes et Curcuma, sauce aigre douce
- Tandoori de lapin et « taboulé » parfumé
- Papillote de fruits au safran et anis, fromage blanc et pain d'épices
- *Résumé technique :*
  - Réaliser une entrée avec une sauce froide parfumée
  - Mariner une viande avec épices et yaourt
  - Réaliser une salade composée avec aromates, herbes et épices
  - Cuire des fruits en papillote avec épices et aromates