

## Programme des cours de cuisine 2017/2018

### Samedi 16 décembre 2017 à 14h30

Les déclinaisons de carpaccios (terre et mer)

Les paupiettes de sole/rizotto minute

### Samedi 13 janvier 2018 à 14h30

St honoré (élaboration d'une pâte et de la crème pâtissières)

La choucroute maison

### Samedi 17 mars 2018 à 14h30

Agneaux confit / ail en chemise/ haricot tarbais

Brownies

### Samedi 14 avril 2018 à 14h30

*Pan con tomate* et autres variétés

Le sandre au riesling et ses pommes tournées

### Samedi 19 mai 2018

Crème anglaise (technique et utilisation)

Terrine de jarret confiture d'oignon au vin rouge