



Les gourmandises d'Anne-Lise

THEMES DES COURS DE CUISINE

			Durée
THEME N°1	La pâte feuilletée	Les allumettes au fromage	2 heures
		La tarte champignons/chaource	
		La tarte tatin	
THEME N°2	La pâte à choux	Eclair à la truite fumée	2 heures
		Gougères	
		Choux à la chantilly	
THEME N°3	Les gratins	Le hachis parmentier	3 heures
		Le gratin dauphinois	
		Mes lasagnes	
THEME N°4	Les champignons	Velouté de champignons	3 heures
		Tarte champignons/chaource	
		Galette sarrasin/champignons	
THEME N°5	Les crumbles	Crumble chèvre/tomates ou potimarron/ noisettes/chaource selon la saison	3 heures
		Crumble cabillaud aux petits légumes	
		Crumble aux fruits	
THEME N°6	Le chaource	Tarte champignons/chaource	2 heures
		Sauté de porc au cidre du pays d'Othe et au chaource	

THEME N°7	Les sauces	Ma sauce barbecue	3 heures
		Ma sauce chorizo/poivrons (en été)	
		Ma sauce Champagne	
		Ma sauce Madère	
		Ma sauce à l'oseille	
THEME N°8	Les œufs	Les œufs mimosa	3 heures
		Les œufs brouillés	
		Les œufs cocotte	
		Les œufs meurette	
THEME N°9	Les panna cotta	Ma panna cotta au parmesan/ jambon de parme	2 heures
		Ma panna cotta à la vanille/ coulis de framboises ou autres fruits selon la saison	
THEME N°10	Un peu d'exotisme (1)	Mes samoussas bœuf et thon	2 heures
THEME N°11	Un peu d'exotisme (2)	Mon tajine de poulet	2 heures
THEME N°12	Un peu d'exotisme (3)	Mon rougail saucisses	2 heures
THEME N°13	Un peu d'exotisme (4)	La paëlla	2 heures
THEME N°14	Les desserts de mon enfance (1)	Mes madeleines	2 heures
		Mes crèmes vanille	
		Mes crèmes au chocolat	
		Les crêpes à ma façon	
THEME N°15	Les desserts de mon enfance (2)	Ma tarte aux abricots ou aux poires selon la saison	3 heures
		Mon moelleux aux poires	
		Le gâteau aux noix	
THEME N°16	Le chocolat	Mes fondants au chocolat	3 heures
		Ma mousse au chocolat	

		Ma génoise au chocolat	
		Mes cookies	
THEME N°17	Mes petits plats aux légumes du printemps	Tarte à l'ail des ours et aux asperges	2 heures
		Tartine fraîcheur aux radis	
		Velouté printanier aux petits	
THEME N°18	Les verrines	Ma verrine tomates/basilic/ jambon cru	2 heures
		Ma panna cotta au parmesan/ jambon de parme	
		Ma verrine dacquoise et fruits	
THEME N°19	Les légumes d'été	Tian de légumes	3 heures
		Moussaka	
		Ma tarte à la tomate	
THEME N°20	La cuisson facile du poisson	Saumon grillé sauce oseille	2 heures
		Cabillaud à basse température sauce chorizo/poivrons	
THEME N°21	La courge	Velouté de potimarron	2 heures
		Potimarron farci	
		Confiture citrouille / vanille	
THEME N°22	Les plats mijotés*	Ma blanquette de veau	3 heures
		Sauté de porc au cidre du pays d'Othe et au chaource	
		Bœuf bourguignon	
THEME N°23	Plats de fête	Feuilleté de langoustines et sa bisque	2 heures
		Ballotine de volaille	
THEME N°24	Le foie gras	Crème brûlée au foie gras	2 heures
		Mon foie gras et son confit d'oignons	

*Etant donné que la cuisson des plats mijotés est longue (supérieure à 2 heures), vous ne pourrez pas ramener le plat cuisiné tout de suite après la fin du cours. Nous vous demanderons de repasser quelques heures après.

	Thème printemps
	Thème été
	Thème automne
	Thème hiver
	Toutes saisons