

Menus de saison pour cours privés: on va se régaler!

Découvrez les menus de saison automne & hiver 2011: des recettes originales & savoureuses que vous pourrez cuisiner chez vous sans soucis pour épater vos convives! Les ingrédients se trouvent facilement, il n'y a pas d'ustensiles de cuisine trop compliqués, et surtout... qu'est ce que c'est bon!
Choisir une recette pour chaque plat, l'ensemble du groupe cuisinera ensemble les différentes recettes.

Les mises-en-bouche – tartinades avec crostinis maison



- Tapenade grecque d'olives vertes à la fête

- Tapenade provençale d'olives noires & câpres



- Rillettes de sardines comme en Bretagne

- Mousse onctueuse de ricotta & anchois aux herbes



- Pesto revisité de coriandre et amandes

- Caviar gourmand de tomates séchées



Les entrées



- La très chic crème Du Barry à l'huile de truffe,
un potage onctueux de pommes de terre et chou fleur

- Irrésistible crème brûlée...
de topinambours!



- Velouté gourmand de potimarron
à l'huile d'argan

- Soufflé gonflé aux herbes fraîches
sur son lit de verdure



- Bouillon de crevettes
au miso & à la citronnelle comme en Asie!

- Epatants nems de volaille aux saveurs asiatiques
& aigre doux maison



Les plats principaux



-Le waterzooi de volaille,
un classique de la gastronomie belge!

-Wok indien de volaille au curry rouge de coco
et son riz basmati revisité



-Délicieux risotto aux champignons des bois comme en Italie,
petites côtes d'agneau rôties

-Dos de cabillaud rôti et sa sauce mousseline,
tombée de jeunes pousses d'épinards au citron vert



-Délicieuses gambas grillées à la citronnelle et au gingembre,
nouilles sautées comme en Asie

- Les traditionnelles boulettes de viande à la liégeoise,
pomme purée comme mamy & légumes du marché...



Les desserts



-Millefeuille croquant de chocolat
et sa mousse mascarpone aux fruits de la passion

-Moelleux au chocolat amer & zestes d'oranges,
boule de glace



- Délicieux carpaccio d'ananas à la verveine
et son sorbet fruit rouge

-Muffin Ti'Punch ananas rhum coco
et sa boule de glace



-Panna cotta italienne au sirop d'orgeat
et son coulis de framboise vanillé

- Bananes caramélisées gourmandes,
toffee au citron vert et noix de pécan

