Menus de saison pour cours privés

Découvrez les menus de la saison **printemps-été**: des recettes originales & savoureuses que vous pourrez cuisiner chez vous sans soucis pour épater vos convives!

Les indiquent le niveau de difficulté de réalisation.

Choisir une seule recette pour chaque plat, l'ensemble du groupe cuisinera ensemble les recettes. Quant à la mise en bouche, ce sera la surprise du chef!

Les entrées

Œuf en cocotte à la duxelle de légumes de saison et au parmesan, croûtons
cuisson de l'œuf mollet, utilisation couteaux
À noter : *à partir de 15 personnes, il s'agit d'une grande tarte aux légumes, parmesan, œuf, crème*

Samossa aux légumes feuilles et au fromage, sauce au miel, citron et herbes fraîches, salade
pliage de la pâte, découpe des légumes, cuisson

Soupe printanière de légumes au pesto vert de légumineuses à l'ail frais, croûtons
découpe de légumes, croutons, pesto

Méli melo de scampis aux épices, légumes colorés et feuilles de moutarde fraîches
décortiquer les scampis, couper les légumes, mélange épices au mortier

Les plats principaux

Brochette de volaille au citron et au miel, quinoa aux tomates cerises confites et au thym frais, sirop balsamique
cuisson de la quinoa, parer et couper la viande, confire

Petit gratin de cabillaud à l'italienne et risotto aux herbes du jardin
cuisson du risotto, découpe des légumes et du poisson
A noter : *à partir de 15 personnes il s'agit d'un grand plat de gratin*

Savoureuses petites côtes d'agneau rôties, bâtonnets de courgettes à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenaille au gros sel.
cuisson des côtes d'agneau, taillage des courgettes

Petit Parmentier individuel de légumes racines et petite salade à la vinaigrette et zestes d'agrumes
découpe de légumes, façonnage des couches de Parmentier
A noter : *à partir de 15 personnes il s'agit d'un grand plat de Parmentier*

Les desserts

Tarte tatin aux pommes, boule de glace vanille
tatin, coupe fruits, caramel salé
A noter : *à partir de 15 personnes il s'agit d'une tarte aux pommes*

Crumble aux fruits frais et aux amandes
appareil à crumble, découpe des fruits

Fondant au chocolat cœur surprise et boule de glace ou chantilly
appareil à fondant
A noter : *à partir de 15 personnes il s'agit d'un brownie au chocolat noir*

Verrine de mousse de fruits de saison
appareil à mousse, agar agar, découpe de fruits
A noter : *à partir de 15 personnes il s'agit d'une salade de fruits et de glace vanille et de chantilly minute)*
.

La cuisine de Flore
Apprenez, dégustez, épatez !