L'Isle-Adam
ville parc, ville numérique

Pôle Seniors / atelier cuisine

Mardi 27 février de 9h à 12h

Menu pour sublimer l'hiver avec la cheffe Cécile Alfocea

Comment donner du « peps » à vos assiettes en hiver, sublimer l'utilisation des produits de saison, bluffer vos invités en préparant des recettes originales et savoureuses ?

C'est l'objectif de cet atelier, réveiller vos papilles en réalisant un plat complet et un dessert inspiré par les cuisines du monde.

Au menu :

- Fricassée de volailles au vin blanc et champignons de Paris
- Jardinière de carottes, Riz basmati
- Crème caramel

Objectifs de l'atelier

Réaliser l'ensemble des recettes de A à Z, mettre en oeuvre les techniques associées.

Contenu de l'atelier

Accueil des participants

Explications du déroulé des recettes et des matières premières utilisées

Réalisation des recettes

Dégustation du repas sur place

Les techniques mises en œuvre

Parer et cuire la volaille, lier la sauce

Eplucher, découper les légumes, réussir la cuisson

Réussir la cuisson d'un riz bamati

Réaliser une crème, préparer un caramel, cuire au four

La cerise sur le gâteau

Vous conserverez les fiches recettes remises par la cheffe pour refaire votre repas à la maison

Votre cheffe

Cécile Alfocea est née dans une ferme. Sa maman, bonne cuisinière, savait transformer en plats savoureux les produits de son jardin, de son verger ou de son élevage.

Fidèle à ces valeurs d'authenticité enrichies d'expériences nouvelles et de formations professionnelles, Cécile propose une cuisine familiale de qualité.

Traiteur, Cheffe à domicile, animatrice d'ateliers culinaires, elle souhaite transmettre son savoir faire avec passion et engagement.

Coordonnées

Pôle Seniors
4 rue Dambry
95290
L'Isle-Adam
Infos pratiques

Participation : 10€

Inscription à partir du 9 février les vendredis de 10h à 12h

Contact

centre.social@ville-isle-adam.fr