



NOS COURS DE CUISINE POUR L'ANNÉE 2019

AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Avec Catherine, nous nous réjouissons d'être en janvier, pour nos soirées cuisine, passion.

Nous vous proposons trois cours de cuisine sous la forme d'une trilogie. C'est-à-dire, chaque entrée, chaque plat principal se divisent en trois petites recettes qui s'accordent au final, pour offrir ainsi plus de découvertes, plus de nouvelles techniques.

On préserve toujours la simplicité, la rapidité dans les préparations, les dressages.

Nous aimons, vous faire partager notre univers, les perles végétales, que sont les épices. Toutefois, chaque préparation sera toujours excellente avec des assaisonnements plus communs.

Nous vous proposons également **deux shows cuisine**.

Le premier met en vedette les légumes en cuisine froide et chaude. Pour le deuxième, on vous présente tout ce que l'on peut faire pour réussir un apéro magique.

On vous attend à 19h00
avec votre bonne humeur et un tablier.

Nous travaillons en trois ateliers de quatre personnes.
Les finitions se font en commun.

Il vous en coutera frs 110.-
(repas, vins, eaux, café compris).

Nous vous souhaitons une belle cuisine
de fin d'année en famille.

Catherine et Gérard

1^{er} MENU

Janvier 16, 17 - Février 6, 7 - Mars 13, 14

Recette 1

Le tartare de daurade royale, petite mandarine acidulée.
Craquelines, cristaux de Guérande. Les pistils de safran.

•
L'huitre de Bretagne, sabayon aux sucs de pamplemousse.
Le poivre timut.

•
La petite terrine de daurade, servie tiède, compote de citron.
Les baies blanches du Penja.

Recette 2

La craqueline de foie gras chaud de canard des Landes.
Le porto rouge en réduction.

•
La poitrine de canette de Challans rôtie dans son miel de
fleurs, poivre noir de Tellichery.
Le chaud et froid de betterave.

•
Le rizotto crémeux, poitrine de canard séchée.
Les copeaux de tête de moine, famille Amstutz.

2^{ème} MENU

Janvier 23, 24 - Février 20, 21 - Mars 20

Recette 3

La petite soupe de langoustines, sucs de tomate, basilic.
Le paprika, les noisettes grillées.

•
La langoustine en marinade d'épices douces,
cuite dans son feuillant de courgette. L'huile de l'olivier.

•
La langoustine rôtie, gourmandise de poire, pain perdu.
Le thé « Matcha ».

Recette 4

Le croustillant de ris de veau, baies noires de Kérala.
Petits panais farcis. La crème de raifort.

•
Le grenadin de veau d'Ajoie (maturée sur os),
sel de muscade. La pomme « Agatha », en mousseline,
noix et jambon cru.

•
La blanquette de veau, traditions. Moutarde en grains,
jaune d'œuf. La côte de blette caramélisée.

3^{ème} MENU

Janvier 30 - Février 27, 28 - Mars 27, 28

Recette 5

La fromentine de saumon de fontaine, chair de boscop, poudre
de galanga. Le caramel de cidre.

•
Le croustillou de saumon de fontaine, pomme « lola », poivrons
doux. Le balsamique de modène.

•
Le mini « pot-au-feu » de saumon de fontaine, moelle de légumes
d'hiver, gingembre confit. Le beurre demi-sel, l'amande.

Recette 6

La poitrine de pintade fermière, pochée, dans son jus de truffe.
La quinoa, le persil.

•
L'effilochée de pintadeau, grillée « minute ». Le poivre Muntoc.
Les confidants, « cœur de céleri, écorce d'orange ».

•
La feuillantine de pintade fermière, caviar d'aubergine.
Le poivre « Vanuatu » de Polynésie.

NOS SHOWS CUISINE

Le SHOW «LÉGUMES»

Avril 3, 4

On met en vedette les légumes en cuisine froide et chaude.

Le SHOW «APÉRITIF»

Mars 6, 7 - Avril 10, 11

On vous présente tout ce que l'on peut faire pour réussir un apéro magique.

