



**LES ATELIERS de SAINTE ADRESSE
COURS DE CUISINE
AVEC REGINE
SAISON 2018- 2019**

Lundi 15 et mardi 16 Octobre 2018

Atelier spécial Ravioles : en farce fine de volaille et champignons sauvages, aux Saint Jacques et aux fruits de saison

Lundi 12 et mardi 13 Novembre 2018

Atelier spécial Poisson : découpe et sauce
Filets de soles à la grenobloise, jus d'arêtes et garniture couteaux (coquillage), tomates et citrons confits, cives et pignons grillés

Lundi 17 et mardi 18 Décembre 2018

Préparez votre propre foie gras pour les fêtes et une entrée rapide à base de foie gras : croustillant de foie gras, salade de jeunes pousses, réduction au Banyuls

Lundi 21 et mardi 22 Janvier 2019

Atelier pâte à choux et réalisation d'éclairs: au chocolat, à la vanille ou aux framboises

Lundi 25 et mardi 26 Février 2019 (1 part de chaque recette)

Atelier spécial ris de veau : 1) grillés en chapelure de noisette. et 2) en cassolette : sauce crémée au Pouilly Fuissé et aux champignons.

Lundi 18 et mardi 19 Mars 2019

Spécial Siphon : Espumas chauds et froids, chantilly parfumés et mousses

Lundi 29 et mardi 30 Avril 2019 (1 part de chaque recette)

Spécial entrées pour un dîner gourmand : 1) Salade de gambas flambées au cognac, haricots verts frais et multi couleurs de tomates au basilic
2) Salade d'asperges au jambon cru, œuf poché et huile de cerfeuil

Lundi 20 et mardi 21 Mai 2019

Atelier Pâtisserie : Cheese-cake spécial Régine et déco à la poche à douille

Lundi 24 et mardi 25 Juin 2019 (1 part de chaque recette)

Spécial poisson cuits au citron : 1) Tartare de thon et saumon, mangue et pomme verte. 2) céviche de dorade, avocats, baies de grenade fraîche, citron vert, poivre de Timut