



**LES ATELIERS de SAINTE ADRESSE
COURS DE CUISINE**

DE

**AVEC REGINE
SAISON 2020-2021**

Lundi 12 Octobre, 9h30 et 17h : Les grands desserts de la gastronomie française : Les profiteroles, crème pâtissière et sauce chocolat, la crème brûlée à la vanille Bourbon.

Lundi 16 Novembre, 9h30 et 17 h : On prépare les fêtes avec les St Jacques : Crème de brocolis, éclats d'amandes grillées et noix de St Jacques, St Jacques snackées sauce crémée à l'oseille et au Noilly Prat.

Lundi 14 Décembre, 9h30 et 17 h : Spécial fêtes, préparez votre propre foie gras pour les fêtes : Terrine de foie gras à la queue de bœuf et gelée de pommes au parfum de Calvados.

Lundi 11 Janvier, 9h30 et 17h : Spécial détox : Bouillon thaï crevettes et citronnelle, cabillaud sauce soja, sésame et citron vert.

Lundi 8 février 9h30 et 17 h : Spécial crêpes : la véritable ficelle picarde et gâteau de crêpes au citron.

Lundi 15 Mars, 9h30 et 17 h : Spécial Tea time : scones, sablés croquants et lemon curd.

Lundi 12 Avril, 9h30 et 17 h : Spécial cuisine marocaine : Samossas aux petits légumes et amandes au miel, tajine d'agneau aux pruneau et abricots secs.

Lundi 17 Mai, 9h30 et 17 h: Spécial chocolat : Cœur coulant tout chocolat et coulis de mangues, la mousse au chocolat de Pierre Hermé.

Lundi 14 Juin, 9h30 et 17 h : Spécial vacances : la véritable salade César, Rolls de saumon fumé, céleri, roquette, courgettes et crème safranée.