

# **Programme des Formations**

## **Mai 2008**

Ingrédients compris, dégustation en fin de cours.

**Lundi 05 mai de 14h à 16h30 35€**

**Moelleux au chocolat à la cannelle**  
(Astuces de la cuisson du chocolat)

**Tartelettes au chocolat et aux noix**

\*\*\*\*\*

**Mercredi 07 mai de 14h à 16h30 40€**

**Terrines de légumes au fromage de chèvre et à la menthe**

**Terrine au saumon**

\*\*\*\*\*

**Samedi 10 mai de 09h15 à 12h30 50€**

**« Cuisine marocaine »**

**Pastilla au poisson**

**Légumes de saison caramélisés**

\*\*\*\*\*

**Mardi 13 mai de 14h à 16h30 30€**

**« Gâteaux US »**

**Brownies au chocolat**

\*\*\*\*\*

**Jeudi 15 mai de 14h à 16h30 30€**

**Couscous aux légumes et aux 3 viandes**  
Techniques de cuisson de la semoule à la vapeur

\*\*\*\*\*

**Vendredi 16 mai de 14h à 16h30 30€**

**Croustillants aux fruits de mer**

**Tuiles aux amandes**

\*\*\*\*\*

**Samedi 17 mai de 09h15 à 12h30 50€**

**Terrines de légumes**

**Cigares fourrés à la viande hachée parfumée à la menthe**

**Tarte fondante au chocolat**

\*\*\*\*\*

**Mardi 20 mai de 14h à 16h30 30€**

**Feuilleté à la viande hachée**

**Chausson de poulet à l'Indienne**

\*\*\*\*\*

**Jeudi 22 mai de 14h à 16h30 30€**

**Tagine de poulet aux amandes**

**Salade marocaine**

\*\*\*\*\*

**Samedi 24 mai de 09h15 à 12h30 50€**

**Tagine aux pruneaux et amandes effilées**

**Rizotto au safran**

**Oranges parfumées à la cannelle**

\*\*\*\*\*

**Mardi 27 mai de 14h à 16h30 30€**

**Tagine de perche au fenouil (cuisson à l'étouffée)**

**Riz Indien aux tomates**

\*\*\*\*\*

**Mercredi 28, Jeudi 29 Vendredi 30 mai de 14h à 16h30 30€**

**Spécial Fraîch'attitude**

\*\*\*\*\*

**Samedi 31 mai de 09h15 à 12h30 50€**

**Fondue de poireaux et noix de St Jacques caramélisées au balsamique**

**Terrine de poisson**

\*\*\*\*\*