

Recette Tablier

Liste des cours de cuisine

SALÉ

Tapas

- Empanadas au thon et olives
- Piquillos farcis au fromage frais, menthe et chorizo
- Tortilla espagnole

Foie gras (3 ou 4 plats à base de)

- Consommé de foie gras aux légumes
- Aumônière ou bonbon poire foie gras
- Crème brûlée au foie-gras et 4 épices
- Cake au foie gras

Foie gras terrine et compotée d'oignons rouges

- Foie gras aux épices
- compotée d'oignons rouges

Macarons salés (2 parfums au choix)

- saumon-citron
- fromage frais-ciboulette
- tomate-curry
- noix-roquefort

Sushis et makis

- cuisson et assaisonnement du riz
- découpe du saumon
- réalisation d'un rouleau de maki, un rouleau de maki roll et 10-12 nigiris

Légumes de printemps

- Velouté d'asperges ou crème de petits pois à la menthe
- Pesto de fanes de radis
- Bavarois de radis et son miroir de carotte

Légumes d'été

- Gaspacho de tomates
- Aubergine à la grecque
- Courgette en tiramisu
- Antipasti de poivron

Légumes d'automne

- Champignons des bois marinés au vinaigre balsamique blanc
- Mini potimarron farci à l'italienne
- Velouté de betterave

Verrines et espumas

- Verrines de pana cotta à la betterave et espuma au cumin
- Verrines mousse de carotte et tuiles au parmesan
- Verrines rillettes de saumon et ses petits croûtons
- Verrines tartare et espuma de tomate au basilic (ou tartare et espuma d'avocat et coriandre)

Cuisine asiatique

- Bouchées vapeur crevettes Siu Mai ou raviolis Gyoza crevette
- Nems au poulet et menthe ou nems traditionnels au porc
- Boeuf sauce satay

Poissons (en balade sur la côte d'amour)

- Fumet de poisson
- Tartare de saumon à l'orange et coriandre ou brochettes de saumon laqué aux noix de cajou
- Terrine de poisson à la menthe fraîche
- Gratin de lotte à la ciboulette

Sur la route de la St Jacques

- Terrine aux noix de St Jacques et sa crème citron-curry
- Coquille St Jacques à la Nantaise
- Céviché au piment d'Espelette
- Poêlée de noix de St Jacques ou décoquillage

Apéro gourmand

- Crackers tomate origan
- Toasts croustillants aux champignons persillés

MIXTE SUCRÉ-SALÉ

Cuisine italienne

- Ravioli ricotta épinard
- Risotto au poulet
- Pesto rosso,
- Tiramisu citron-limoncello

Nantes, traditions gourmandes

- Velouté de mâche
- Sablés au curé nantais
- Filet de bar rôti et beurre blanc
- Gâteau nantais

Nems, bricks et samoussas

- Nems au poulet, noix de cajou et menthe (feuille de riz)
- Aumônières curé nantais poire (filo)
- Bonbons pomme tatin (bricks)
- Samoussas chocolat amande ou coco (bricks)

SUCRÉ

Macarons sucrés (2 parfums au choix)

chocolat, citron, fraise (ou autre confiture), menthe ou pistache

Bonbons chocolats

- Muscadines (chocolat au lait et praliné)
- Bouchées gourmandes aux fruits secs
- Caissettes chocolat noir miel

Pâte feuilletée

- Pâte feuilletée
- Pithivier (galette frangipane ou frangipane chocolat) ou mille-feuilles individuels

Desserts à base de fraises

- Salade de fraises gariguettes au balsamique et infusion de basilic

- Fraisier brioché
- Feuilleté de fraises au mascarpone et en coulis
- Smoothie à la fraise

Choux

- Pâte à choux
- Éclairs au chocolat ou café (ou autre parfum)
- Paris-brest

Cup cakes

- Gâteaux au chocolat et vanille ou fraise (ou autre confiture)
- Glaçage, nappage + déco

Verrines sucrées

- Verrines bavarois menthe-citron
- Verrines aux 2 chocolats et son granola
- Verrines mirepoix de fruits au sirop et mini-brochettes
- Tiramisu framboise

Fruits d'été

- Grathym d'abricots
- Aspic de fruits d'été et son coulis de framboise
- Mille-feuilles au melon et porto

Kfé gourmand

- Mousse au chocolat et fève tonka
- Spéculoos
- Bonbons au chocolat blanc et noix de coco
- Mirepoix de fruits frais au sirop

Desserts aux chocolats

- Meringues au chocolat
- Nems au chocolat blanc, framboise et fève tonka
- Gâteau au chocolat et sa crème... au chocolat, façon cup cake.

A venir : cuisine japonaise, desserts US, mille-feuilles en folie, ...