

Les gratins des Hautes-Alpes

Objectifs Cuisiner le plus simplement possible avec des produits de proximité et sans artifice.
Apprendre à mieux connaître les produits afin de préparer des recettes sans déchets ni pertes.

Programme

Jour 1

Prise de connaissance et réalisation des fonds de base :

- Appareil à crème
- Appareil à flan
- Velouté
- Fond de fonçage
- Braisière, espagnole, allemande
- Confits
- Pâtes

Jour 2

Elaboration et dégustation de gratins à fort caractère local.

Exemples :

Gratin d'escargot en civet, gratin de ravioles, agnolotti en chemise, preïres, fricots en taillons et gratin de cornets.

Remarque

Les réalisations et les dégustations des plats seront accompagnées de supports techniques permettant des adaptations complémentaires.

Lieu	CRET	Effectif min.	5 personnes
Tarif	Nous consulter	Validation	Attestation consulaire
Pré requis		Intervenant(e)	Formateur spécialisé