



Cuisine Epices et curry

Description	Découvrez les savoureuses recettes de la cuisine indo-pakistanaise, aux parfums subtils et raffinés. Vous faites connaissance avec les spécialités culinaires de diverses régions du Pakistan et de l'Inde. Vous apprenez comment préparer, sur la base de recettes simples, les plats de la cuisine pakistanaise et indienne à base de poisson, de viande, de volaille et divers légumes. Ce cours donné en français et en anglais.
Contenu	Préparation de recettes simples à base de poisson, de viande, de volaille et divers légumes. Exemples de menu: <ul style="list-style-type: none">• Chapati, dahl divers, boeuf épicé• Curry de légumes, paratha, kebab d'agneau• Naan, curry de poulet, raïta aux épinards, tikka paneer Explication des modes de cuisson. Présentation des différentes épices. Préparation active des recettes par les participants.
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Adultes
Objectifs	Découvrir la cuisine indo-pakistanaise à travers de savoureuses recettes, aux parfums subtils et raffinés. Se familiariser avec les nombreuses épices et leur préparation.
Méthodologie/Didactique	Démonstration pratique des recettes avec la participation des élèves Dégustation des plats à la fin de chaque leçon Cours donné en français et anglais
Date	sur demande / D_34352
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 89.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)

Ecole-club Migros Balexert

Tel. +41 58 568 80 80

Avenue du Pailly 21
1220 Genève

ecoleclub.balexert@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

