



Cuisine Autour du barbecue

Description	Lors de belles journées estivales, quoi de plus convivial qu'un repas autour du barbecue ? Ce cours vous apprend à renouveler vos recettes de grillades et proposer à vos invités un festival de plats colorés et savoureux. Il est indispensable de connaître quelques règles afin de réussir ses préparations au gril. Vous découvrez comment choisir les bons aliments, leur apporter la marinade et la cuisson idéale afin de profiter de grillades savoureuses, tendres et juteuses. Les accompagnements à base de légumes, fruits ou céréales sauront vous surprendre.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Choix des aliments (viandes, poissons, légumes, céréales)• Trucs et astuces pour réussir les marinades et sauces d'accompagnement• Techniques et méthodes de cuisson• Préparation active et dégustation
Prérequis	Aucun
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre à marier viandes, légumes, fruits et céréales pour des barbecues inventifs.• Maîtriser différents types de cuisson au gril.
Méthodologie/Didactique	Démonstration et réalisation pratique des recettes proposées. Dégustation en fin de leçon.
Informations supplémentaires	Merci d'apporter un tablier, une ou deux boîtes de conservation et de quoi prendre des notes
Date	sur demande / D_61067
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 89.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)