



Cuisine - Cuisine persane

Description

Depuis peu, l'Iran s'ouvre au monde. Aussi, est-ce une occasion inestimable que de faire découvrir aux uns et aux autres, une cuisine parfumée aux senteurs surprenantes et qui ne ressemble à aucune autre, parmi celles dont on a l'habitude, notamment les cuisines du Proche-Orient ou du Maghreb. L'Iran est un très grand pays (40x la Suisse!) et chaque région a cultivé sa propre esthétique de couleur et de saveur dans la cuisine persane. Il s'agit d'une cuisine qui mise essentiellement sur la combinaison des senteurs et l'usage modéré des épices. Beaucoup de plats à mijoter longuement et qui demandent une préparation minutieuse avec l'utilisation de condiments et de fines herbes. C'est aussi une cuisine qui étonne par la combinaison inattendue des produits. A travers la préparation des différents mets, le participant découvre les astuces ancestrales de cette cuisine.

Contenu

- Comme le pays est vaste, chaque région se reflète dans ses choix esthétiques, en couleurs et en saveurs et la cuisine de ses plats. L'essentiel de la cuisine persane se trouve dans la cuisson du riz. Eh oui, le riz comme dans toute l'Asie est sacré. La cuisson du riz iranien est très différente des autres régions de l'Asie.
- Une préparation typique est réalisée lors de chaque séance, selon des recettes simples, utilisant les produits persans disponibles chez nous. Plats typiques pouvant être visités par exemple: Poulet à la grenade et aux noix (Fessenjoun) ou Agneau cuit à l'étouffée (Taah-gine)
- Les différentes régions ont également une multitude de soupes (Ach) variées et nourrissantes, car confectionnées avec des légumineuses qui reviennent à la mode sous nos latitudes. Le pain est également très différent des régions avoisinantes et que l'on peut également introduire dans une des leçons accompagnant une soupe.
- Après chaque leçon, dressage et dégustation.

Objectifs

- Apprendre à préparer un plat typique de la cuisine persane
- En apprendre davantage sur son ancien patrimoine

Méthodologie/Didactique

Explications théoriques, présentation des ingrédients et produits, démonstration pratique des recettes proposées.

Informations supplémentaires

Ce qu'il faut apporter: Un tablier, de quoi prendre des notes et un Tupperware.

Date

sur demande / D_63278

Ecole-club Migros Balexert

Tel. +41 58 568 80 80

Avenue du Pailly 21
1220 Genève

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



Cuisine - Cuisine persane

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

