



# Cuisine - Mezze indien

<b>Description</b>	Venez apprendre à préparer les bases de recettes simples pour réaliser des amuse-bouches et du street food issus de la cuisine Pakistanaise et Indienne. Ces mets sont à base de poisson, de viande et de volaille accompagnés de divers légumes.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Explication des modes de cuisson</li><li>• Présentation des différentes épices</li><li>• Découverte des recettes (par exemple) telles que : Brochettes (à la viande ou au poulet), Kebab roll, Dahi bara, Pakora, Chili paneer, Snackings épicés</li><li>• Réalisation de de la boisson traditionnelle "Lassi".</li></ul>
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprendre à préparer de petites plats indiens et Pakistanais à travers de savoureuses recettes aux parfums subtiles et épicés.</li></ul>
<b>Méthodologie/Didactique</b>	Explications théoriques et démonstration pratique.
<b>Informations supplémentaires</b>	Merci d'apporter un tablier et de quoi prendre note ainsi qu'un tupperware.
<b>Date</b>	sur demande / D_65473
<b>Durée</b>	Total 3.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 89.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)