



Cuisine : truffes véganes

Description	Manger des truffes, est-ce bien raisonnable ? Laissez-vous tenter par ce cours 100% végétal qui vous permettra d'apprendre à confectionner des truffes qui allient santé et plaisir gustatif. Pour les savourer sans culpabilité grâce à des ingrédients sains et surprenants. L'originalité de ces truffes véganes, c'est leur simplicité d'exécution et leur composition originale. Venez découvrir une palette de recettes inédites tout en laissant libre cours à votre créativité !
Contenu	A travers la préparation de ces truffes véganes, ce cours est l'occasion de : <ul style="list-style-type: none">• Apprendre une autre façon de (se) faire plaisir avec des ingrédients bénéfiques pour la santé et boostés de vitalité• (Re) découvrir certains supers aliments (graines de chia, cacao cru)• Déguster et partager un moment de convivialité
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Adultes
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre à confectionner des truffes 100% véganes, sans sucre raffiné, saines et rapides• Vous démontrer que la cuisine végétale est savoureuse et attrayante• En plus vous apprendrez à confectionner une boîte de présentation (scrapbooking)
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Démonstration pratique des recettes proposées• Participation à la réalisation• Dégustation et suggestions• Rangement en commun
Informations supplémentaires	A apporter : <ul style="list-style-type: none">• Un récipient et de quoi prendre des notes
Date	sur demande / D_70771
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 72.00 Apporter une boisson de votre choix (facultatif).
Lieu du cours	Ecole-club Migros Neuchâtel (en cours de planification)

Ecole-club Migros Neuchâtel Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3
2000 Neuchâtel

ecole-club.neuchatel@migrosnf.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS