



Cuisine : cuisine au vin

Description Le vin et la cuisine entretiennent une vieille complicité; mais quel type de vin choisir pour cuisiner un poisson, une viande rouge, un gibier, pour confectionner un sabayon.

Contenu

- Présentation des produits
- Elaboration des recettes
- Dégustation
- Rangement en commun.

Menu

- Poire et figue pochées aux épices et cru de chocolat
- Mignon de laie mariné aux aïelles et vin rouge du Rhône (Cauranne)
- Filet de saumon poché au Dézaley et légumes braisés.

Menu sous réserve de modifications.

Objectifs

- Apprendre à cuisine des plats salés ou sucrés à base de vin.

Date 22.11.2019 - 22.11.2019 / E_1317591

Horaire 18:00 - 22:00 h

Jours Ve

Durée 1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes

Ecolage CHF 118.00

Lieu du cours Rue de Genève 33, 1003 Lausanne

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ve	22.11.2019	18:00 - 22:00

Ecole-club Migros Lausanne Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS