



# Cuisine - Cuisine indienne



## Cours garanti

### Description

Les recettes de cuisine indienne se caractérisent par de savants et savoureux mélanges d'épices. Parmi celles-ci figurent le safran, le piment rouge, le gingembre, la cardamome, la muscade, la cannelle, le cumin, les clous de girofle, la coriandre, la menthe, le sésame, l'aneth, la badiane, le laurier ... Autant d'épices que nous vous proposons de venir découvrir. Faites la connaissance d'un pays, de sa culture culinaire, du raffinement et de la richesse de ses saveurs. Venez apprendre comment préparer des plats succulents.

### Contenu

- Vous apprenez comment cuisiner avec des ingrédients typiques
- Vous préparez un menu de l'entrée au dessert
- Vous dégustez vos mets sur place en bonne compagnie Le cours s'achève par un dîner en compagnie de l'enseignant, dans une atmosphère sympathique.

### Prérequis

Aucun

### Groupe cible

Dès 16 ans

### Objectifs

- Connaître la culture culinaire de l'Inde
- Apprendre à marier les épices
- Préparer des plats et menus typiques et savoureux

### Date

26.03.2020 - 26.03.2020 / E\_1372384

### Horaire

18:30 - 21:30 h

### Jours

Je

### Durée

1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes

### Ecolage

CHF 69.00

### Lieu du cours

Rue du Manoir 1, 1920 Martigny

### Dates

Jour	Date	Heures
1 Je	26.03.2020	18:30 - 21:30

Ecole-club Migros Martigny

Tel. +41 27 720 41 71

Rue du Manoir 1  
1920 Martigny

eclub.martigny@migrosvs.ch  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

école-club

MIGROS