



# Cuisine : cuisine au vin

<b>Description</b>	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.		
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation des produits</li><li>• Elaboration des recettes</li><li>• Dégustation</li><li>• Rangement en commun.</li></ul> <p>Menu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tartare de cabillaud à la mangue servi avec un Viognier</li><li>• Pavé de boeuf poché minute, réduction de vin rouge et Porto servi avec un Niagann, corbeille de légumes cuite au four, purée de patate douce à l'orange</li><li>• Sabayon de Sauternes aux fruits de saison.</li></ul> <p>Menu sous réserve de modifications.</p>		
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprendre à cuisine des plats salés ou sucrés à base de vin.</li></ul>		
<b>Date</b>	24.03.2020 - 24.03.2020 / E_1372860		
<b>Horaire</b>	18:00 - 22:00 h		
<b>Jours</b>	Ma		
<b>Durée</b>	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
<b>Ecolage</b>	CHF 118.00		
<b>Lieu du cours</b>	Rue de Genève 33, 1003 Lausanne		
<b>Dates</b>	<b>Jour</b>	<b>Date</b>	<b>Heures</b>
	1 Ma	24.03.2020	18:00 - 22:00

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

Rue de Genève 33  
1003 Lausanne

[ecoleclub@gmvd.migros.ch](mailto:ecoleclub@gmvd.migros.ch)  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

