



Cuisine Foie gras



Cours garanti

Description

Apprendre à réaliser vous-même une terrine de foie gras de canard et ses accompagnements, une bonne façon de surprendre vos convives pour les fêtes. La préparation par vos soins de ce mets raffiné vous permettra d'obtenir un produit de haute qualité, selon une méthode simple et reproductible facilement chez soi, tout en en diminuant son coût.

Contenu

- Présentation générale du produit
- Présentation des différents alcools et garnitures
- Préparation, assaisonnement et cuisson d'un lobe de foie de gras
- Préparation et cuisson d'un chutney
- Préparation et cuisson d'un pain d'épices
- A la fin du cours, dégustation des produits

Prérequis

Aucun

Groupe cible

Adultes

Objectifs

- Apprendre à cuisiner un foie gras mi-cuit
- Préparer un chutney
- Réaliser un pain d'épices

Méthodologie/Didactique

.

Informations supplémentaires

- Apporter :
- un tablier
 - une ou deux boîtes de conservation
 - de quoi prendre des notes

Date

21.12.2020 - 21.12.2020 / E_1443726

Horaire

10:00 - 12:30 h

Jours

Lu

Durée

1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes

Ecolage

CHF 149.00

Ecole-club Migros Genève

Tel. +41 58 568 80 00

Esplanade Pont-Rouge 2
1212 Grand-Lancy

ecoleclub.pont-rouge@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS



Cuisine Foie gras



Cours garanti

Lieu du cours

Esplanade de Pont-Rouge 2, 1212 Grand-Lancy

Dates

Jour

Date

Heures

1 Lu

21.12.2020

10:00 - 12:30

Ecole-club Migros Genève

Tel. +41 58 568 80 00

Esplanade Pont-Rouge 2
1212 Grand-Lancy

ecoleclub.pont-rouge@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS