



# Cuisine - Cuisine indienne

<b>Description</b>	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.		
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous apprenez comment cuisiner avec des ingrédients typiques</li><li>• Vous préparez un menu de l'entrée au dessert</li><li>• 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.</li></ul>		
<b>Prérequis</b>	Aucun		
<b>Groupe cible</b>	Dès 16 ans		
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître la culture culinaire de l'Inde</li><li>• Apprendre à marier les épices</li><li>• Préparer des plats et menus typiques et savoureux</li></ul>		
<b>Date</b>	15.09.2022 - 15.09.2022 / E_1608873		
<b>Horaire</b>	18:30 - 21:30 h		
<b>Jours</b>	Je		
<b>Durée</b>	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes		
<b>Ecolage</b>	CHF 72.00 Matériel et repas inclus dans le prix du cours		
<b>Lieu du cours</b>	Place de la Gare 2, 1950 Sion		
<b>Dates</b>	<b>Jour</b>	<b>Date</b>	<b>Heures</b>
	1 Je	15.09.2022	18:30 - 21:30

**Ecole-club Migros Sion** Tel. +41 27 720 65 20  
Place de la Gare 2 eclub.sion@migros.ch  
1950 Sion [ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

