

Programme des cours de cuisine " Greta" pour TTI
Lycée des Métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble
Site Beaumarchais

Les ateliers culinaires ont lieu de 17h30 à 21h. La participation par personne est de 61€, et les séances sont limitées à 12 personnes. Toutes les inscriptions sont fermes et doivent être faites au plus tard 15 jours avant la date de l'atelier.

En cas de nombre insuffisant de participants à cette date, l'atelier doit être annulé.



Lundi 7 novembre 2011 - Mme Martin Eloïse

Saveurs d'automne :

Crème de potimarron au Pécorino Ballottine de volaille aux giroles, poêlée de légumes anciens.

Lundi 14 novembre 2011 - Mr Bolmont Frédéric

Le veau « au fond » :

Osso bucco milanaise tradition - Pâtes fraîches et tomates confites
Onglet de veau au verjus, pomme Anna



Lundi 21 novembre 2011 - Mr Bolmont Frédéric

Pâtisserie entre Amis :

Revoir les classiques de la pâtisserie sur une déclinaison de mignardises gourmandes : la crème anglaise, la crème pâtissière, les petits fours, les tartelettes, les choux, les crèmes

Lundi 28 novembre 2011 - Mr Bolmont Frédéric

Chocolat et « l'or noir » :

Royal chocolat, crèmes et ganaches, moelleux et fondants, de blanc à amer en passant par noir.



Lundi 5 décembre 2011 - Mme Martin Eloïse

Pour préparer les fêtes :

Huîtres chaudes gratinées
Pavé de biche sauté, pâtes fraîches au pain d'épice, pomme rôtie à la gelée de bourgeons de sapins.

Lundi 12 décembre 2011 - Mr Bolmont Frédéric

Un soir de fête :

Tarte Tatin au foie gras et croustillant de foie gras au pain d'épices
Cru cuit autour de la St Jacques et ses légumes en graine, huile de vanille de Tahiti



Lundi 9 janvier 2012 - Mme Martin Eloïse

Manger léger après les fêtes :

Rouget grillé à l'unilatérale, salade de quinoa aux agrumes et basilic
Noix de Saint Jacques juste sautées et betteraves rouges

Lundi 16 janvier 2012 - Mr Bolmont Frédéric

Cuisine minceur, les bonnes résolutions de janvier :

Carpaccio de légumes et petite marinade
Papillote de St Pierre à la réglisse et légumes croquants





Lundi 23 janvier 2012 - Mr Bolmont Frédéric

Saveurs et traditions oubliées :

Navarin d'agneau aux petits légumes
Filet de turbot Duglérée

Lundi 30 janvier 2012 - Mr Bolmont Frédéric

Le sud ouest à l'heure du rugby (tournoi des 6 nations)

Dos de cabillaud lardé au chorizo et piperade basquaise
Gigot de lotte rôti, piment d'Espelette, paella de coquillages



Lundi 6 février 2012 - Mme Martin Eloïse

Terre et Mer : Mousseline de poisson à l'andouille de vire, sauce au cidre.
« tournedos » de lotte façon bourguignone

Lundi 12 mars 2012 - Mme Martin Eloïse

Saveurs printanières :

Crème brûlée à l'oseille et aux orties
Râble de lapin aux éclats de noisettes, galette de muesli, jeunes carottes



Lundi 19 mars 2012 - Mr Bolmont Frédéric

Le printemps arrive :

Tarte fine de tomate, mozzarella et
graines de moutarde, salade de jeunes pousses
Carré d'agneau Pascal au serpolet, premier aligot du buron

Lundi 2 mars 2012 - Mr Bolmont Frédéric

Les coquillages et crustacés :

Gambas papillon au lait de coco et curry sur une rémoulade de fruits et légumes verts
Tartare de coquillages et granité de tomate



Lundi 2 avril 2012 - Mme Martin Eloïse

Cuisiner les plantes du jardin et les plantes sauvages :

Crème d'orties et sa mousse de Saint Jacques aux asperges vertes
La cuisson au foin :
Le pigeon au lard, petites pommes de terre sautées.
Caramel d'orties et plateau de fromage

Lundi 23 avril 2012 - Mr Bolmont Frédéric

Esprit estival :

Royale d'asperges vertes aux morilles et pignons de pin
Filet de veau au jus d'estragon pommes nouvelles à la peau croustillante et artichauts



Renseignements et réservations : benoit.capponi@tti-grenoble.com ou 04 76 09 79 81