

Premier cours de cuisine en vidéo live du Chef Etchebest sur sa chaîne YouTube

Il y a quelques jours je vous annonçais le Premier cours de cuisine en vidéo live du Chef Etchebest sur sa chaîne YouTube qui a eu lieu aujourd'hui. Et bien sûr j'ai suivi la recette avec beaucoup d'intérêt! Le Chef nous a proposé des **suprêmes de volaille, ragoût de panais et jus d'estragon**... Le cours a duré une heure et j'ai donc cuisiné en suivant ses conseils et astuces et bien sûr on s'est tous régalé... Pour ceux qui aurait manqué ce chouette moment de partage et de gourmandise voici la vidéo complète de cette recette que je vous recommande car simple mais tellement bonne comme tous les plats de ce meilleur ouvrier de France!

Pour connaître la prochaine date de la nouvelle recette on s'inscrit sur le site du chef en cliquant [ici](#).

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 suprêmes de poulet avec la peau (et si possible le manchon)
- 100 g de poitrine de porc Noir de Bigorre (ou du lard à défaut)
- 400 g de panais
- 50 cl d'huile d'arachide
- 70 g de beurre
- 30 cl de vin blanc
- 1 bouillon cube de légumes
- 1 citron
- 1 tête d'ail
- 1 oignon
- 4 branches de thym
- 1 branche d'estragon

- 1 pichet d'eau
- du persil plat

Ma réalisation de ce Premier cours de cuisine:



Premier cours de cuisine en vidéo live du Chef Etchebest sur sa chaîne YouTube

La recette complète en vidéo:

Un cours de cuisine avec Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France, ça vous tente?

Un cours de cuisine avec Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France, ça vous tente?

On ne présente plus ce grand chef de cuisine Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France au parcours prestigieux...Mais qui parmi vous n'a pas rêvé de pouvoir profiter de ses connaissances, de son savoir faire top niveau, de ses astuces, tours de main et même recettes? Hé bien c'est fait! Votre rêve va se réaliser...Un beau cadeau de Noël en avant première que le chef nous fait à partir de fin novembre.

Le chef veut nous transmettre toute son expérience à l'aide d'une programme culinaire en ligne où il va nous coacher et nous accompagner en pas à pas lors de cours de cuisine en live sur sa nouvelle chaîne YouTube « Mentor ».Vous pourrez également lui poser directement vos questions! Et le premier cours aura lieu ce samedi 24 novembre à 11 heures. Alors si vous désirez vous perfectionner, tenez-vous prêts!

Pour ce premier cours le chef nous préparera des suprêmes de volaille, ragoût de panais et jus estragon. Retrouvez tous les ingrédients dont vous aurez besoin pour la recette sur son site: pour un accès direct sur le site du chef et la présentation de son programme d'accompagnement « Mentor » [cliquez ici](#).



Philippe Etchebest

Source, photos et vidéo du site officiel philippe-etchebest.com