

# Que diriez-vous d'un cours de cuisine sous vide basse température?

**Attention: il ne reste plus que 3 places...**

Que vous soyez débutant, amateur ou cuisinier averti, passionné de cuisine ou tout simplement gourmand, ce cours est ouvert à tous les passionnés de cuisine basse température ainsi qu'à ceux qui voudrait tout simplement la découvrir.

Le cours aura lieu le samedi **5 octobre 2019** en matinée près de Paris, il sera suivi ,bien sûr, par une dégustation des plats que nous aurons préparés ensemble... Vous aurez ainsi le bonheur d'apprendre une nouvelle technique, de cuisiner en toute convivialité et de vous régaler!

Alors n'hésitez plus, cet atelier est fait pour vous: il s'adapte à tous les amoureux de gastronomie quel que soit leur niveau! Je vous dévoilerai tous mes secrets...Et vous saurez par la suite réaliser, comme un « Pro », de délicieuses recettes sous vide basse température.

La société Multivac France vous ouvre, pour ce moment de plaisir partagé et de pure gourmandise, les portes de son atelier cuisine située dans la proche banlieue parisienne. Vous aurez ainsi l'occasion de pouvoir découvrir et utiliser la Home, leur très performante sous videuse à cloche indispensable à la réalisation de bons petits plats cuisinés sous vide basse température. Nous préparons tous ensemble les recettes, puis vous dégusterez vos réalisations autour de la table pour un moment d'échange convivial avec tous les participants. Le repas comprendra un amuse bouche, une entrée, un plat et un dessert. Le menu proposé sera le suivant:

- en amuse bouche: bonbons de saumon au miso

- en entrée: cabillaud, poireaux à la menthe et mayonnaise crémée
- en plat: porc Iberico, carottes au thym et orange
- en dessert: tartelette de pommes à la cardamome

Ce menu est sujet à variations suivant le marché du jour... mais sera toujours aussi gourmand!

Le cours aura donc lieu **le samedi 5 octobre à partir de 9h30.**

**Attention: le nombre de participants est limité à 10 personnes et il ne reste plus que 3 places. Dépêchez-vous de vous inscrire!**

Pour les inscriptions veuillez m'envoyer d'abord un mail de demande d'inscription ([gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)). Je vous demanderai alors une participation de 20 euros par personne à **virer avant le 15 septembre** sur un des deux comptes suivants. **N'oubliez pas de mentionner en communication votre nom et le nombre de personne.**

Pour nos amis Français:

IBAN: FR76 1009 6180 8200 0288 0300 101

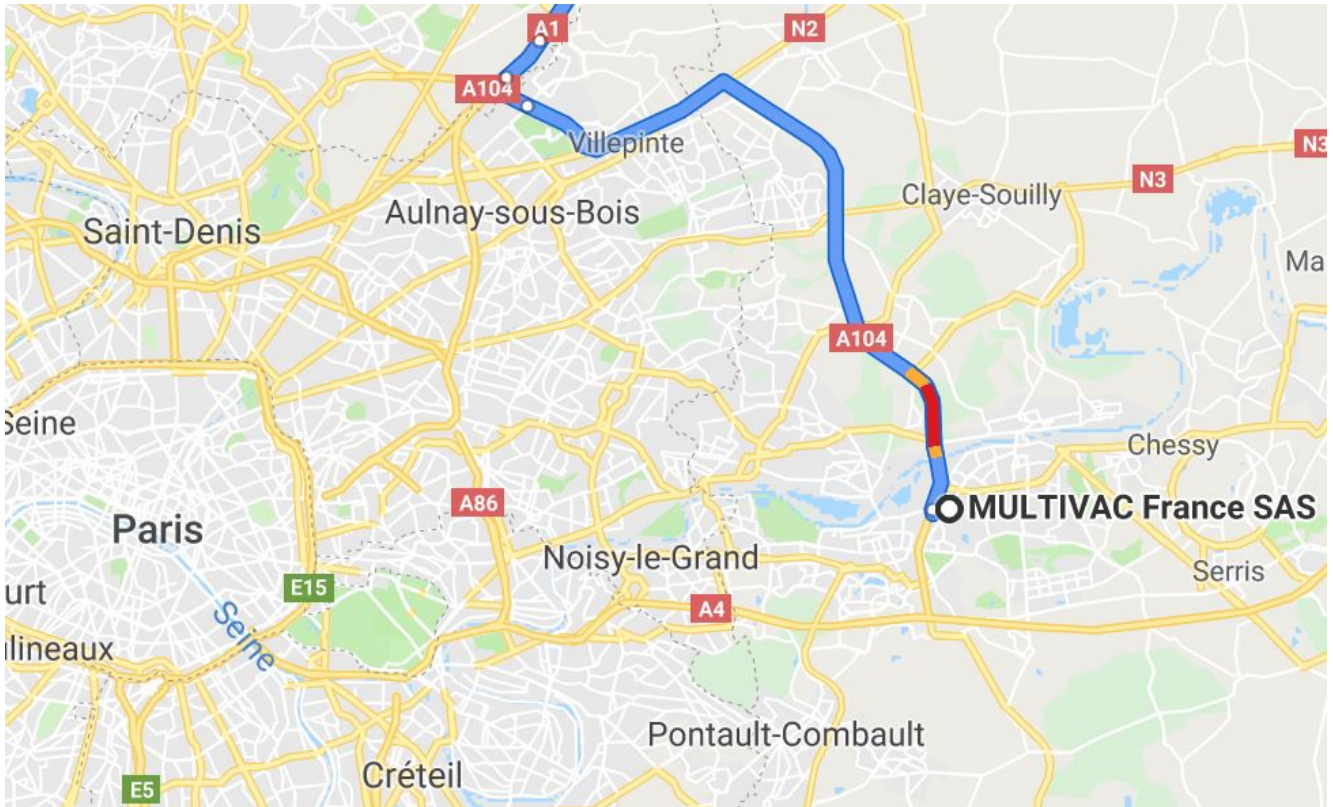
Pour nos amis Belges: BE94 3101 0963 1914

Pour plus de renseignements et inscriptions, contactez-moi à l'adresse suivante: [gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)

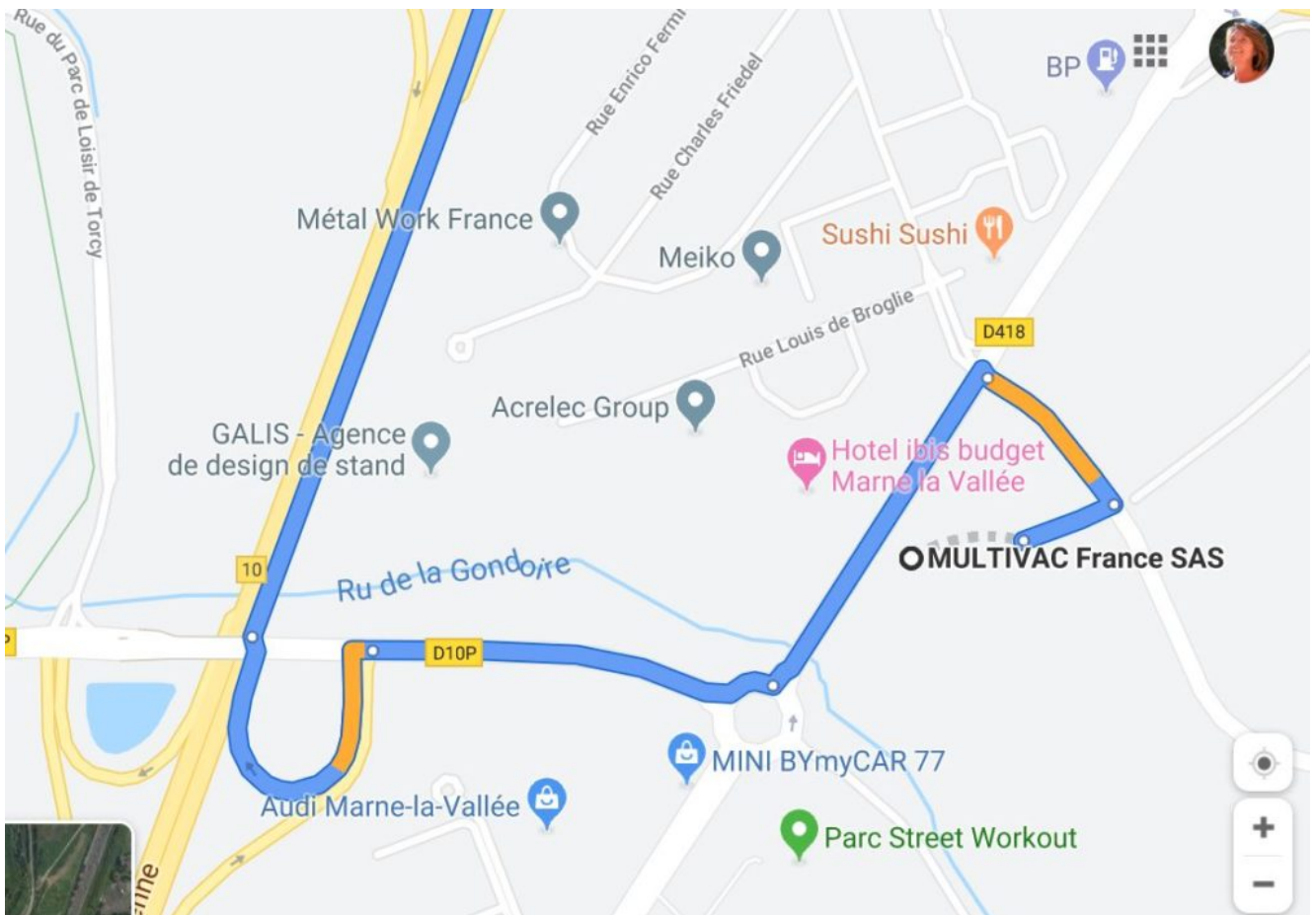
**Adresse et lieu du cours:**

2 Passage Fernand Léger, 77462 Lagny-sur-Marne, France

Voici le plan ci-dessous:



Plan Multivac



Multivac 2

Et pour vous donner l'eau à la bouche...voici une photo du dessert que vous réaliserez.



Tartelettes sablées, pommes et cardamome (dessert basse température)