

296€
~~370€~~



Stage de cuisine végétale ouvert à tous !

du 31/05 au 02/06 ou du 14/06 au 16/06

(3 jours de 17h à 20h)



Au programme :

- Comment remplacer les œufs (Tofu brouillé bluffant !)
- Comment utiliser et relever les saveurs autour du tofu (Marinades, brochettes...)
- Comment retrouver le goût des produits de la mer, sans poisson (Tartare d'algues, tarama, brandade ...)
- Comment revisiter un plat traditionnel (Lasagnes)
- Comment utiliser les oléagineux (Rillettes et fromage végétal)
- Comment réaliser des desserts gourmands (Mousse au chocolat, clafouti, brownie choco-noisette réalisé avec un ingrédient secret ! ...)

“Un moment de partage et de convivialité !”

Amener juste votre tablier de cuisine et des bocaux pour repartir chez vous avec les plats que nous aurons cuisiné ensemble.

Le prix du stage comprend :

- L'atelier, encadré et animé par l'intervenant
- Les denrées et matières premières BIO
- Les fiches recettes envoyées sur votre mail
- Eau, café et thé à disposition



VEGETIME 72 avenue de Nice 06800 Cagnes sur Mer