



Planning des recettes

SAMEDI 29 NOVEMBRE 2008

13:00 - 14:00

Pâtisserie : Sandrine - *La table de Sandrine*

- Sensation d'une boule de Noël.... et son coeur coulant de caramel à la fleur de sel

Cuisine pédago 1 : Laurence - *La popote de Lolo*

- Crème de foie gras
- Abricots moelleux farcis au fromage de chèvre épicé
- Nougat glacé

Cuisine pédago 2 : Céline - *Le petit monde de Céline*

- Duo de Crevettes et mangues en brochette
- Petites cuillères de pétoncles et clémentines
- Verrine de kiwi et saumon fumé

Cuisine TA : Diane - *Drôle de bouffe*

- Strudel de poisson au lard, sauce crème au genièvre

Cuisine d'application : Doria - *La cuisine de Doria*

- Noix de Saint-Jacques à la verveine citronnée et vanille

14:15 - 15:15

Pâtisserie : Lia - *Délices et suplices*

- Petite déclinaison autour du potimarron : millefeuille de potimarron aux amandes et crème glacé au potimarron
- Nonettes à la confiture d'orange

Cuisine pédago 1 : Marie-France - *Une cuillère pour Papa*

- Farandole d'huîtres en chaud et froid

Cuisine pédago 2 : Fabienne - *Alice au pays des saveurs*

- Cannelloni de Polenta aux Gésiers Confits

Cuisine TA : Fred et Chouchou - *Cuisine facile*

- Velouté de châtaignes et noix de Saint Jacques
- Tarte à la crème de marron et chocolat

15:30 - 16:30

Pâtisserie : Sophie - *Wonder Sophie*

- Gougères au foie gras
- Financiers aux bananes Haribo
- Verrines citron, chocolat & speculoos

Cuisine pédago 1 : Vincent - *Cuisine et passion*

- Noix de Saint-Jacques en chaud et froid : saisies, poêlée de pommes au Calvados, fin velouté d'endives / en carpaccio citron vert, endives et pommes à crues, crème acidulée aux herbes.

Cuisine pédago 2 : Charline - *Les délices de Kéréla*

- Kashmiri pulao aux pétales de rose (riz indien) avec sa raïta
- Halwa aux carottes et noix de cajou caramélisées

Cuisine TA : Barbara - *La maisonnette de Barbichounette*

- Trilogie apéritive: La crevette s'habille pour les fêtes !!!
- Roulé de poulet inspiration Mercotte, hommage à la reine des blogs !!! Accompagné d'un gratin dauphinois.

16:45 - 17:45

Pâtisserie : Micheline - *Aux jardins des délices*

- La bûche de Micheline

Cuisine pédago 1 : Joëlle - *Bonne gourmandise*

- Clafoutis de cuisses de grenouilles au vert de blettes

Cuisine pédago 2 : Mansour - *Face food*

- Ananas rôti, pain perdu brioché et glace à la vanille

Cuisine TA : Fabrice - *La cuisine de Fabrice*

- Filets de Pigeons Rôtis et Foie Gras Poêlés, Réduction au Vin Rouge et Pommes Confites

17:00 - 18:00

Pâtisserie : Gamelle - *Gamelle production*

- Tataki de thon au sésame
- Dos de bar en croûte sylvestre, purée de brocoli, effilochée de chou vert et champignons

Cuisine pédago 1 : Marie-Line - *Les recettes de ML*

- Mini tartare de Saint-Jacques
- Wraps tendance aux pousses germées et saumon fumé

Cuisine pédago 2 : Senga - *Les bonheurs de Senga*

- Confit de topinambour, crème et mousse de potimarron, mouillette de jaune doux à la truffe

Cuisine TA : Gwen - *Sensation cuisine*

- Fleurs d'Afrique

DIMANCHE 30 NOVEMBRE 2008

09:00 - 10:00

Pâtisserie : Sylvie - *Amuse-bouches*

- Mise en bouche en cornet
- Feuilleté de clémentine aux épices et sa chantilly de confiture de lait

Cuisine pédago 1 : Dorian - *Mais pourquoi est-ce que je vous raconte cela*

- Biryani croquant aux crevettes et au mille et une épices...

Cuisine pédago 2 : Ana - *Les gourmandises d'Ana*

- Carré d'agneau en croûte de Noël

Cuisine TA : Alice - *Avocat et chocolat*

- Noix de st jacques poêlé au caramel d'agrume & son tartare de fruits sur lit vert parfumé au poivre Sichuan

10:15 - 11:15

Pâtisserie : Yann - *Saveurs et couleurs*

- Mousseux aux orangettes caramel liquide à l'orange

Cuisine pédago 1 : Elodie - *Des fleurs à la cuisine*

- Mille feuilles croustillant fois gras - endives

Cuisine pédago 2 : Marion - *Il en faut peu pour être heureux*

- Magret de canard à la mélasse de grenade et sa tarte fine aux navets
- Croquant caramélisé aux poires et aux marrons glacés

Cuisine TA : Philou - *Un cuisinier chez vous*

- Gnocchis de topinambours au Bleu de Franchimont flambés au peket
- Pâte à tartiner aux cuberdons, chocolat blanc

11:30 - 12:30

Pâtisserie : Clémence - *Les tentations culinaires de Clémence*

- Tartare aux 2 saumons so girly : baies roses, grenade, champignons sur lit de betterave crue
- Fondant au chocolat, framboises et pistaches (sans beurre)

Cuisine pédago 1 : Silvia - *Savoirs et saveurs*

- Carpaccio de champignons et parmesan au vinaigre balsamique avec étoiles dorées de pains chauds aromatisés
- Raviolis à la ricotta en sauce au saumon, orange et pignons

Cuisine pédago 2 : Marie - *En direct d'Athènes*

- Bouchées de fromage méditerranéennes
- Kourabiedes

Cuisine TA : Mamina - *Et si c'était bon !*

- Noix de Saint-Jacques aux agrumes et arômes cacao-café
- Poires pochées au vin d'orange épicé sur sa crème de noisettes

12:45 - 13:45

Pâtisserie : Myriam - *Chez Pupuce*

- Panna cotta vanillée au coulis de framboise
- Muffins au chocolat & pralin (sans beurre)

Cuisine pédago 1 : Laurence - *Au lapin cuisinier*

- Magrets de canard marinés au gingembre et au café et ses suprêmes d'agrumes.
- Framboises en sabayon au Malibu® et croustillant amande litchi.

Cuisine pédago 2 : Elfe - *Le petit monde elfique*

- Compotée de pommes au beurre d'orange en crumble d'épices

Cuisine TA : Minouschka - *Passion culinaire pour une cuisine passionnante*

- Serpentins au pain d'épices

14:00 - 15:00

Pâtisserie : Karen - *Chez Myrtille*

- Queues de langoustines aux pistaches grillées et mélasse de grenade
- Biscuits mexicains

Cuisine pédago 1 : Prénom - *Blog*

-

Cuisine pédago 2 : Stéphanie - *Cookcooning*

- Ballotin de foie gras à la réglisse et aux amandes grillées, chutney d'abricots
- Tartare de Noix de Saint-Jacques comme une cheesecake au cheddar et haddock

Cuisine TA : Pascale - *C'est moi qui l'ai fait !*

- Crevettes sautées, salsa de mangue concombre fruits de la passion à l'huile de pistache
- Mousse très légère au chocolat blanc et aux fruits de la passion