



DURÉE
2H30/3H00



TARIF
69€



ATELIER
PARTICIPATIF

RECETTES

- Gnocchi au citron confit
- Arancini à la sicilienne
- Risotto aux cèpes

TECHNIQUES PRINCIPALES ABORDEES

- Faire une pâte à gnocchi et élaborer la cuisson
- Maîtriser parfaitement la cuisson d'un risotto
- Faire une panure à l'anglaise
- Utiliser des champignons sauvages et les cuisiner
- Farcir des boulettes de riz et les frires

NIVEAU

- DEBUTANT



OFFRIR UNE CARTE CADEAU



VOIR LE PROGRAMME



RÉSERVER