



Février 2007

Sur la route des épices :

Pièce maîtresse des échanges commerciaux depuis l'Antiquité, les épices ont été à la fois à l'origine de guerres et de découvertes du monde. Aujourd'hui bien des choses ont changé mais il reste toujours le souvenir et les odeurs d'une culture d'un pays par ses épices. Ce mois ci nous irons à la rencontre des saveurs étourdissantes et enivrantes de ce monde.

Le programme

Etape 1 Jeudi 01 Février à 19h30 -

Tartines de bar au poivre de Sichuan.
Milk-shake de légumes blancs.

Etape 2 Jeudi 08 Février à 19h30 -

Timbale de crabe mariné au citron vert et poivre vert.
Mignon de porc au thé fumé et purée de betteraves.

Etape 3 Jeudi 15 Février à 19h30 -

Boulettes de viande à l'indienne.
Patates douces au sésame.

Etape 3 Jeudi 22 Février à 19h30 -

Pâtes « maison » aux épices.

Séance de **2H30 – 24 euros à l'abonnement**
27 euros à la séance tout compris.

Paiement et réservation 48h à l'avance. Places limitées.

Possibilité de cours **le Lundi** à 19h00
(selon disponibilité, 4 personnes mini).



crédit photo :
<http://www.cuisinstore.com>

Pourquoi utiliser une poêle anti-adhésive ?

Car c'est idéale pour la cuisson à feu modéré pour des mets délicats comme le poisson, les œufs, les sauces...

Pour saisir ou faire revenir à feu vif, il est préférable d'utiliser une poêle inox ou un grill en fonte.

C'était en janvier



Présentation d'un poireau.

Les Festivités

de la Maison

En février

Exposition Photos
=====



Astuce du mois

Les épices :

Le safran est l'épice la plus chère, elle mérite toute votre attention. Très souvent falsifié en poudre, il est recommandé de l'acheter en filaments. Lisez bien l'étiquette.

Les épices en poudre perdent leurs arômes.

Maison
5 sens des

58 rue Emile Gentil

05.56.51.24.03 / 05.56.98.45.05

infos@jsa-bordeaux.asso.fr