

Cuisiner la saison avec Chefsquare

Au menu du printemps, Chefsquare propose des cours bien de saison. Objectif cuisine du marché pour reconnaître les meilleurs produits du moment. Mission anti-gaspi pour réduire son impact environnemental. Et focus en visio sur la meringue pour apprendre à réaliser une Pavlova aux fruits du moment et un Merveilleux au chocolat, de partout en France et dans le monde.



"Panier de saison"

Atelier de 3h - Prix : 92€ / pers

Combinaison de recettes traditionnelles et de procédés contemporains, ce panier de saison va vous donner envie d'explorer les marchés près de chez vous ! Au programme :

-Oeuf nuage, jaune coulant, asperges poêlées et tuile parmesan -Navarin printanier aux légumes nouveaux -Charlotte fraise-hibiscus

Inscription : <https://chefsquare.fr/panier-de-saison-paris.html>



"Menu Anti-Gaspi"

Atelier de 2h - Prix : 68€ / pers

Apprenez à travailler vos aliments de A à Z durant ces ateliers, des épluchures aux graines, en passant par l'eau de cuisson. Appréhendez les bases de la cuisine anti gaspillage et les clés pour diminuer ses déchets alimentaires à la maison. Au programme :

- Asperges rôties, émulsion aux croutes de parmesan,
- Risotto aux légumes de printemps cuit au bouillon antigaspi - Cheese cake, coulis de fraise

Inscription : <https://chefsquare.fr/menu-anti-gaspi-paris.html>



"Merveilleux et Pavlova aux fraises"

Atelier de 2h en visio - Prix : 36€ / pers

Au cours de cet atelier à distance, vous réaliserez 2 desserts meringués pour 4 personnes :

- Merveilleux au chocolat : meringue française, ganache au chocolat, chantilly vanillée
- Pavlova aux fraises: meringue suisse, confit de fraise, chantilly

<https://chefsquare.fr/merveilleux-et-pavlova-a-distance.html>