



Atelier cuisine: menu indien

ferrer.c63



Grand amateur de cuisine indienne, je me suis inscrit à l'atelier cuisine proposé par Geoffroy. Première recette: poulet Korma. Le poulet grâce à la marinade et la cuisson était moelleux et très parfumé avec les épices utilisées, notamment le Vadouvan que je ne connaissais pas



Vinrent ensuite les naans . En ayant déjà confectionné, le chef m' a appris une autre technique bien plus simple que la mienne. Une fois cuit je le coupais en 2 et le garnissais de fromage et le repassais au four !!!! Là , on étale la pate on rajoute le fromage (éventuellement des pistaches !!!! lol !!!) on la plie, on l'étale et on cuit. C'est simple !!!!



Le dessert: mousse de mangue, caramel, dés de mangue et croustillant coco. N'étant pas fan de mangue j' avais de doutes . Une tuerie je vous dis !!!!!



Voilà un atelier très parfumé avec une cuisine très gouteuse. N' hésitez pas inscrivez-vous !!!! Comme à l'habitude, un moment très convivial et très sympa. Nous avons fait connaissance de David, le chef du futur magasin Zodio de Tours, qui m' assisté dans les différentes étapes des recettes. Merci les chefs

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr