



Cuisine moléculaire espagnole !

publié le 07/03/2017

Aujourd'hui Paula a présenté un grand cuisinier espagnol, Ferran Adriá, connu pour être le meilleur cuisinier du monde : "El mejor cocinero del mundo". **C'est l'inventeur de la cuisine moléculaire : "la cocina molecular".**

En classe, Paula a donc expliqué qui était Ferran Adriá puis a montré aux élèves quelques plats ou créations du chef cuisinier. D'ailleurs voici une tortilla déconstruite : "una tortilla deconstruida".

► la tortilla deconstruida :



► la tortilla tradicional :



Pour en savoir plus, n'hésitez pas à aller sur le blog. Paula y a écrit un article avec son diaporama présenté en classe et la vidéo sur le restaurant de Ferran Adriá, "El Bulli" !