



Samedi du goût au collège Louis Pasteur

publié le 20/11/2017 - mis à jour le 23/11/2017

Samedi 18 novembre 2017

Descriptif :

Samedi 18 novembre matin, le collège Louis Pasteur organisait son samedi du goût.

10 élèves accompagnés de leurs parents étaient présents au samedi du goût. Ce fut un grand moment de convivialité et d'échanges. Les élèves ont pu préparer avec M De La Cruz et son équipe différents plats : duo de cerf, filet mignon de porc à la moutarde de Dijon, tatin de magret de canard au foie gras et osso bucco à la milanaise pour les plats salés.

Pour les desserts, les élèves ont fait des pâtisseries : chouquettes, bocal de sorbet framboises biscuit japonais et crème brûlée au romarin, tarte au citron et ramequins au fondant au chocolat.

Merci à toute l'équipe de la cuisine pour leur participation et merci à M De La Cruz pour qui c'était la dernière session.

Documents joints

-  duo_de_cerf_a_la_biere_rubis_site (Word de 167 ko)
-  filet_de_mignon_de_porc_a_la_moutarde_et_au_miel_ou_roti_de_porc_site (Word de 158 ko)
-  osso_bucco_de_dinde_a_la_milanaise_site (Word de 194 ko)
-  tatin_de_magret_de_canard_au_foie_gras_site (Word de 154.5 ko)
-  bocal_de_sorbet_framboise_biscuit_japonais_et_creme_brulee_au_romarin_site (Word de 136 ko)
-  chouquettes_site (Word de 137.5 ko)
-  ramequin_fondants_au_chocolat_site (Word de 184 ko)
-  tarte_au_citron_pate_a_tarte_maison_site (Word de 151.5 ko)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.