

Atelier Poisson avec Loïc Rapart

Écrit par l'Art et l'Âme Asnières
Lundi, 09 Février 2009 00:00

Malgré les chutes de neiges abondantes ce mardi 3 février, nous étions neuf présents à ce cours bonus n° 2 avec **Loïc Rapart**.

Froid dehors, mais chaud dedans, très chaud même avec une cuisine en ébullition de fous rires ! La neige a excité mes élèves !!!

Pour ce rendez-vous, un **spécial poisson** :

Nous avons préparé une **daurade royale**, poêlée avec une sauce vierge à base d'huile d'olive, de tomates fraîches, d'olives noires, de pignons de pin, de citron et de jus d'orange, de ciboulette et basilic, le tout servi sur un lit de quinoa/boullgour aromatisé aux agrumes. Divin ! Même si préparer un poisson, *écailler, parer les filets, enlever les arêtes une à une à la pince*, n'est pas si facile, cela en vaut la peine !

Et manger un poisson en toute sécurité, un vrai plaisir !

Nous avons eu aussi la surprise de déguster différents **beurres aromatisés** : au sel fumé, aux algues, demi-sel ou encore nature (beurre baratte) que Loïc nous a très aimablement apportés.

Et encore d'autres surprises, comme cet amuse-bouche : tomate cerise sur un air de parmesan congelé, ou encore des guimauves à la framboise, des pâtes de fruits au fruit de la passion, des caramels au beurre salé, ou des billes de chocolat aux 4 épices.

Stop, on n'en peut plus !

Merci à toi ,Loïc pour toutes ces bonnes choses, ces surprises, ton savoir-faire et ta simplicité. Des rencontres à chaque fois enrichissantes !

Notre prochain rendez-vous avec Loïc, **le 23 mars 2009 pour un thème Volaille**.

Laurence



Atelier Poisson avec Loïc Rapart

Écrit par l'Art et l'Ame Asnières

Lundi, 09 Février 2009 00:00



Atelier Poisson avec Loïc Rapart

Écrit par l'Art et l'Âme Asnières
Lundi, 09 Février 2009 00:00

