

Cuisine sauvage photos session 2010

Mise en pratique

Voici une belle opportunité de travail de fin de stage !

Il s'agissait de réaliser un buffet pour une remise de prix par la Mairie de Villé récompensant les maisons fleuries 2009.

Conception du menu, préparation et, pour certains, participation à la soirée. Cela constituait une belle occasion de mise en pratique, tant sur le plan technique que communication.

Menu du buffet et photos

Buffet à dominante sucrée et fleurie pour 60 personnes

Bouquets sauvages (découpe de prairie) ; plateaux en croûte de foin

Préparations salées.

- Boules de chèvre frais, graines d'ail des ours et pétales de bleuet en décoration
- Fromage blanc assaisonné d'ail des ours (feuilles) à manger sur pain et accompagné de fleurs fraîches d'ail



En petits verres

- Nuage de Jade
- Lait de dragon
- Smoothies orties et fleurs fraîches de lierre terrestre



Trois préparations sur supports divers

- Compote mascarpone à la reine des prés et pétales de roses
- Chocolat à la tanaïse et fleurs fraîches de genêt
- Flans coquelicot et hibiscus à l'agar agar, sucre glace de fleurs de merisier et déco primevère



En guise de gâteaux

- Gâteau à la poudre de foin et déco de pâquerettes
- Gaufres aux orties, chantilly aromatisée aux fleurs de sureau et fleurs de sureau cristallisées



Boissons

- Pétillant de fleurs de merisier
- Vins de fleurs : sureau, acacia et pissenlit
- Vin blanc aromatisé à l'aspérule ou au lierre terrestre
- Liqueur de fleurs de sureau
- Kéfir au pois bleu (spécial Stroumpf)

