

Délices déshydratés

Sucrés ou salés, pour mieux vous organiser

Objectifs



Dans l'esprit des recettes simples, rapides, économiques permettant de vous organiser au mieux, cette journée met l'accent sur les techniques de séchage pour optimiser votre logistique : au quotidien tout comme pour un repas d'exception.

C'est en fonction de ces critères que vous allez découvrir ces nouvelles recettes : mises en bouche pour l'apéritif, en-cas pour vos randonnées, conserves, cadeaux gourmands à offrir, desserts et même repas entier !

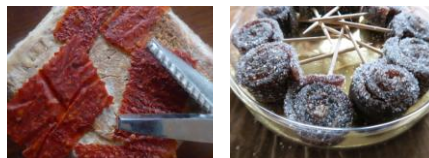
Pensez aussi aux boissons et autres conserves naturelles. Une belle occasion de goûter au plaisir de faire soi-même des produits qui, de surcroît, sont souvent hors commerce.



Contenu

Déshydrateur, four
Anticiper pour mieux gérer la logistique de sa cuisine et préparer un plat ou un repas entier à l'avance.

Une multitude de recettes inattendues et saines ! Chips et crackers de légumes et de fruits, cuirs de fruits. Biscuits, pains et barres de céréales sans cuisson. Conserves naturelles sans cuisson.



La grande originalité réside dans la préparation de plats à l'aide de mélanges secs déshydratés. Mix pour soupe express. Mix pour galettes végétales, pour omelettes, pour farces, pour purées, etc. De quoi faire aussi des condiments à l'avance.

En sucré, mix pour flans, cakes, muesli... Le tout conservé dans des bocaux prêts à l'emploi.

Egalement astuces de décorations végétales.

En pratique

Amener cahier pour notes, appareil photo.
Vos recettes à partager

Dégustations en continu pour allier recettes et pratique. Repas... préparé à l'avance !



Activités

Ateliers et causeries
Exposition
Préparation du repas
Polycopiés, bibliographie

Autres stages

Conserves naturelles
Apéro dinatoire
Gourmandises permises
Boissons

Où ?

3b rue de Bassemborg
67220 Lalaye
Infos détaillées sur le site, page « accès »

Contact

Tél 03.88.58.91.44
gerard@jardingourmand.com

Organisation

Animateur :
Gérard Verret