

« Séance cuisine » du jeudi 31 octobre 2013 à Pully Nord

Cette «séance cuisine» n'est pas une leçon de cuisine mais un partage de savoir-faire culinaire. Nous découvrons la cuisine de la paroisse et, grâce à Antoine, nous avons du matériel en suffisance. Nous avons débuté dès 9heures par la mise en place des tables et chaises.

Pendant qu'Annick prépare les services et les assiettes, en cuisine on met à chauffer ce qui nécessite une cuisson un peu longue. Six personnes se bousculent pour peler, couper, trancher les divers ingrédients. Chacun indique sa manière de faire tout en respectant la technique de la personne chargée de la réalisation d'une partie du menu.

Antoine a préparé la moitié de la soupe et m'a incité à faire la deuxième partie. Au final, nous avons donc la même soupe avec deux goûts un peu différents et à propos desquels les avis divergent. La choucroute est plus que royale.

Menu du repas :

- Soupe au Butternut
- Choucroute Royale
- Mousse de coing et kaki
- Tarte au citron
- Tarte à la crème
- Café-thé-tisane, pour clore ce magnifique repas.

Avec tout ceci, nous avons dégusté les divers vins apportés par les participants et même si les estomacs sont déjà bien remplis, on peut toujours aller se resservir.

Le but de cette réunion est que les participants aient du plaisir. Tout le monde est le ou la bienvenu (e). Veuillez-vous inscrire chez Annick Hilaire. Ensuite nous définirons qui fait quoi, afin de ne pas nous trouver avec plusieurs plats ou desserts le même jour. Beaucoup de discussions le long du repas, sur des sujets divers.

Je vous encourage à venir nous rejoindre de temps à autre, et d'annoncer quels entrée, plat ou dessert vous pourriez éventuellement proposer.

Alfred Meyer