

La Cuisine des Nuls

- [Partager par email](#)
- [Imprimer](#)
- [PD](#)
-
- [Lien de la page](#)

Vous savez que passer un certain âge, apprendre à cuisiner est 1000 fois plus simple que de grimper pour la toute première fois sur un vélo ? Ne stressiez plus à l'idée de faire fondre du chocolat au bain-marie, de monter des blancs en neige ou de pocher un poisson ! Si vous souhaitez éliminer vos lacunes et (re)prendre la cuisine en mains, optez pour ce cours de cuisine spécialement mis au point pour les débutants.



Promis, aucune étape ne sera grillée ni même votre premier tournedos une fois livré(e) à vous-même dans votre cuisine ! Au menu, des recettes simples à réaliser pour avancer pas à pas et vous redonner confiance : vous allez profiter du savoir-faire et des astuces d'un chef pour vous réconcilier avec l'univers des fourneaux. Oui, c'est pour demain de faire une béchamel, rôtir une viande, réaliser une sauce, confire des légumes et

seul(e) en plus ! Toutes les techniques vous seront dévoilées et n'auront plus aucun de secret pour vous.



Vous réaliserez un repas de A à Z et serez fier(e) de reproduire ce prochain exploit culinaire lors de votre prochaine soirée entre amis. Ce cours fera de vous un apprenti cordon bleu et -si vous êtes très sage- vous permettra de passer au niveau 2. Impossible de redoubler ! Attention quand même à l'excès de zeste, euh ...zèle qui pourrait vous envahir en cuisine. Un

conseil : gardez bien la tête froide dans de la glace et emmitoufflez vos petites mains dans vos maniques préférées pour ne pas vous brûler !



Vous aimerez aussi :

[LA PETITE FABRIQUE : initiation petite enfance à la Création Manuelle](#)



[Les Gourmandes 4 Etoiles en Or sur Echasses en Mode Féerie et Gastronomie](#)



[CONSEILLER EN VINS ET SPIRITUEUX : Animateur, Oenologue et Sommelier pour Foire aux Vins](#)



[Les Grands Chefs du Goût déjà Superstars en 1999](#)



[La Cuisine des Challengers](#)



[La Cuisine des Petits : l'Atelier des Fêtes à Croquer...](#)



[LES CAROTTES SAUTEES : légumes pour fantaisie bio](#)



[DEGUSTATION DU LAIT AU BEURRE](#)

Source URL: <https://www.monica medias.com/la-cuisine-des-nuls.html>