

La Cuisine de Noël

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



Le compte à rebours est lancé. J-15 avant les Fêtes de fin d'année et une légère angoisse (pour ne pas dire monumentale) s'installe en vous à l'idée de recevoir votre belle famille. "Mais qu'est-ce-que je vais leur préparer ? Belle maman, c'est un poids lourd de la cuisine, je n'y arriverai jamais !". Heureusement, nos supers héros des fourneaux ne sont pas loin, ils débarquent tout feu tout flamme dans votre imagination. Vous avez déjà fait le plus gros du travail, il ne vous reste plus qu'à vous dépêcher de vous inscrire aux cours de cuisine spécial Noël.



Oui, à cette période, il faut tout oser ! Et après avoir suivi les conseils avisés de nos chefs, il y a infiniment peu de risque que votre repas soit raté. Enfin, si cela devait arriver... le mieux est de prétexter une forme de découverte gustative du genre : "votre palais n'est tout simplement pas habitué" ou encore "tout le monde n'aime pas le mélange sucré-salé". Allez rassurez-vous, cette scène n'aura pas lieu car TOUT TOUT sera DE LI CIEUX.



Franchement quand vous aurez reproduit à la lettre (et non à la louche) la recette de la "Poêlée de calmar à l'ail, à l'orange et au paprika", vos invités seront conquis. Mais ce ne sera pas fini, votre "Puits de courgette au crabe et à la vanille" ou votre "Foie gras minute et chutney de mangue" rendront votre tablée complètement euphorique. Il n'y avait vraiment pas de quoi s'inquiéter car désormais vous vous sentez au taquet en cuisine et plus personne ne vous en fera douter, même pas beau papa qui ferait presque peur en sortant son petit couteau de poche au moment de dîner !



Vous aimerez aussi :

[Cooking Battle : l'Animation Culinaire très Festive](#)



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



[LES SERVEUSES CAROTTES : grosses légumes très organiques](#)



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



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



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



[DEGUSTATION DU LAIT AU BEURRE](#)



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

Source URL: <https://www.monicamedias.com/la-cuisine-de-noel.html>