

Cuisine à l'italienne à la MJC Etoile



Aurélie Campaner, Pascal Gaudé et Lucette Barthelemy aux commandes de l'atelier.

Chaque premier samedi du mois, l'atelier « cuisine d'ici et d'ailleurs » de Lucette Bathelémy propose des cours de cuisine alliant le plaisir et la pratique. Ils ont pour objectif premier de fournir des menus pour cuisiner en toute autonomie, avec des ingrédients simples. Des nouvelles recettes sont proposées pour fédérer les gourmands en les surprenant avec un pays différent à chaque fois.

Des bénévoles qui ont envie de faire découvrir la gastronomie de leur pays, encadrent l'atelier. Le voyage proposé cette fois-ci menait en Italie avec Pascale Gaudé et Aurélie Campaner qui étaient venues faire découvrir les traditions culinaires de leur région natale, les Abruzzes. Elles ont programmé des plats de leur tradition familiale les incontournables antipasti : roulades aux aubergines, poivrons grillés aux couleurs de l'Italie, une focaccia, version italienne de la fougasse, des penne au pesto rouge et une tarte à la ricotta et au citron.

Les participants reçoivent les recettes et, par petits groupes, confectionnent un plat du menu, selon leur envie.

Lorsque tout est prêt, ils partagent en toute convivialité le repas préparé dans la bonne humeur avec l'envie de le refaire à la maison.