Cuisine indienne

INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu : TOURNON - Lycée Professionnel La Pélissière (Cuisine)

Début le samedi 03 février 2024

DURÉE : 03:00

MATERIEL : Aucun

CODE ACTIVITÉ : VQAV 916

Prix : 24.00 €

DESCRIPTION

La cuisine indienne est renommée pour ses arômes caractéristiques, mélange d'épices et d'herbes aromatiques. L'Inde est un vaste pays, il n'est donc pas étonnant que les différentes régions aient élaboré leurs propres plats.
Un repas indien consiste en un plat de viande ou de poisson, un ou deux plats de légumes, un dhal (légumes secs), du pain, du riz et parfois une salade ou chutney épicé.
Pour cette séance, nous ferons des samosas, un poulet aux noix de cajou (un korma) accompagné de son riz blanc et d'un chou sauté et épicé.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	03-02-2024	09:00	03:00	TOURNON - Lycée Professionnel La Pélissière, 4, rue du Repos - 07300 TOURNON-SUR-RHONE