



ATELIER CUISINE

mardi 25 mars
à 18H,
atelier de 3h30



Atelier : À la découverte de la cuisine mexicaine : plongez dans les saveurs authentiques !

Tarif 37.5€ au lieu de 75€ - Inscriptions au CSE avant le 25/02 –
Responsable Sophiann Chihaoui / <https://veganfoodieproject.fr> / Strasbourg
Minimum 8 personnes – maximum 10 personnes

Au programme :

Les vraies tortillas de maïs :

Apprenez à préparer des tortillas traditionnelles à base de maïs nixtamalisé, naturellement sans gluten et incomparables à celles du commerce.

Les sauces emblématiques :

Réalisez les trois incontournables salsas : **salsa verde**, **salsa roja** et **salsa mexicana**. Vous apprendrez à utiliser les piments mexicains et à en maîtriser le dosage pour sublimer vos plats sans vous enflammer!

Les tacos :

Préparez plusieurs types de tacos typiques de Mexico City : **les tacos al Pastor** avec leur touche d'ananas grillé et les **Tacos de champignons grillés**, notre version végétale des tacos de carnes asadas. Nous vous enseignerons l'art de combiner les sauces et les garnitures...

Enfin nous terminerons avec un dessert gourmand et Healthy : un parfait de graines de chia aux fruits exotiques.

Dégustation et partage : Nous savourerons nos tacos ensemble sur place et vous repartirez avec de quoi vous refaire quelques tacos à la maison...