



## J'ai testé « i-Chef » le cours de cuisine en live et en ligne de l'Atelier des Chefs

Envie d'un diner épate belle-mère ou épate amis sans trop d'inspiration ? J'ai ce qu'il vous faut !

J'ai déjà pris des dizaines de cours en live avec des chefs, dans des cuisines de pro, avec du matériel de pro, tous ces accessoires que l'on n'a pas à la maison mais qui nécessaire à la bonne réalisation de la recette. Mais ce que propose l'Atelier des Chefs avec I-Chefs est différent : cuisiner comme un chef à la maison (ou dans le lieu que l'on a choisi du moment que l'on dispose d'une connexion internet) avec ses ustensiles et ses ingrédients en live avec les explications d'un chef via écran interposé avec la possibilité de poser ses questions tout au long du cours avec un écran « chat » à disposition.

Au début, j'ai été un peu sceptique quant à la faisabilité, mais ensuite, je me suis prise au jeu, et j'ai beaucoup aimé les explications et les astuces distillées par la chef tout au long du cours. Un petit bémol, néanmoins, il ne faut pas perdre le fil, il faut suivre la cadence menée par le chef. Au pire, on a toujours la possibilité de revoir la vidéo quelques instants après la fin du cours, donc pas de panique.

Juste deux conseils : bien lire la recette avant que le cours commence, comme ça, on sait où on va et ce que veut dire le chef, et, bien préparer ses ingrédients et ses ustensiles et tout se passera bien !

Comment ça se passe :

On s'inscrit sur le site de l'Atelier des chefs (on en profite, on peut tester, le 1er mois est gratuit) et on peut suivre les 4 cours en live donnés par semaine, d'une durée comprise entre 45 minutes et 1 heure, en fonction de la complexité de la recette, et on peut visionner plus de 800 recettes en replay.

Voici la recette que j'ai réalisé vendredi :

Saumon poché dans un bouillon maison, sauce rhubarbe aigre-douce et courgettes jaunes rôties, un vrai délice. Assez rapide à réaliser finalement, quelques tailles de légumes à réaliser et deux casseroles à surveiller pour un résultat qui vous épatera vous, et vos invités, j'en suis persuadée !

Infos pratiques :

- Inscription en ligne [ici](#)
- 1er mois gratuit
- Plus de 20 thématiques et plus de 800 recettes en ligne

**Envie de partager :**

- Partager
- Imprimer
- Pinterest
- Twitter
- Facebook
- Atelier des Chefs, Cours de cuisine en ligne, i-Chef
- « Et si l' « Inventeur de demain » était votre enfant ? {Concours}

**Leave a Reply Cancel reply**

Prévenez-moi de tous les nouveaux commentaires par e-mail.

Prévenez-moi de tous les nouveaux articles par email.