

Date : 18/10/10

La cuisine, c'est Maggi (que)

Mymy



Bon l'autre soir, Requia a décidé qu'elle allait nous faire cuisiner, et c'est avec l'aide de plusieurs blogueuses qu'elle donne le top départ de cet atelier Maggi à l' **Atelier des Chefs** ! Avec Nico, nous sommes plus que contents de prendre des cours pour développer un peu les plats du quotidien qui manquent souvent d'originalité. Qu'on se le dise, la raclette et le gâteau au yaourt chez nous, c'est du passé !

Évaluation du site

Ce blog diffuse des articles concernant l'actualité de la mode et de la culture urbaine.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



C'est la très patiente blogueuse Anne-Hélène qui nous prend en main. Au menu pour nous : Salsa Mexicana, Panna Cotta aux champignons, Papillottes coeur de bouillon et Bloody Mary ! Les tabliers sont mis, les tâches sont réparties : Allez c'est parti !

in & out



Non vous ne rêvez pas, nous cuisinons avec beaucoup d'attention et le coeur léger : nous passons avant tout un très bon moment en présence de grandes spécialistes de la cuisine, et rien que ça c'est top ! Tout le monde s'agite dans les cuisines de l'atelier, les autres groupes préparent les autres recettes de leur côté, et les odeurs sont tellement agréables que nous avons vraiment hâte de tout goûter !

Ce que nous avons retenu : cuisiner, c'est facile ! Pas besoin de passer 2h en cuisine quand on a envie de manger autre chose que des pâtes et du jambon, il suffit d'un peu d'imagination, d'ingrédients que l'on aime et que l'on a sous la main, de quelques outils gustatifs et le tour est joué ! Mon préféré : le coeur de bouillon aux légumes du soleil, qui donne un goût sucré à votre plat en fondant au coeur de la préparation, j'adore !

Pour suivre les aventures de Requia au pays de Maggi et trouver plein d'idées vous aussi : <http://www.blog-des-astucieuses.fr/>

Un grand merci à la marque et à toute l'équipe !

in & out

