

---

# L'Atelier des chefs (Toulouse, 31000)

Dans ma liste de cadeaux ~~pour le père Noël~~, je lui avais suggéré un **cours de cuisine à l'Atelier des chefs**, on ne sait jamais qu'il parcourt mon blog de temps en temps.

Donc, le 24 au soir, je trouve dans mes paquets, une petite enveloppe qui me confirme que oui, il a bien compris mon **amour pour la cuisine**.

Je suis donc inscrite au cours de cuisine du vendredi 31 décembre 2010 ayant pour thème le risotto avec un dessert surprise!!

Moi qui n'ai jamais réussi un risotto (et ce n'est pas faute d'avoir essayé), ce cours tombait à pic.

## Un joli cadre et une équipe pédagogique



Le rendez-vous était donc fixé au 31 décembre à 13h30 au sein du **Lafayette maison** (temple de l'amoureux du monde culinaire) Les ateliers sont réalisés au sein d'un espace d'environ 50m2 entièrement vitré et situé sous l'escalier en bois verni du célèbre bâtiment.

Le prix de la prestation (**L'En-cas**) est de 15 euros pour 30 min de cours (en réalité, environ 45minutes). Vous avez le choix de préparer le plat, le dessert est alors préparé par le chef ou inversement.

La formule d'aujourd'hui était consacré au risotto aux gambas, lait de coco et citronnelle.

J'étais accompagnée de mon **chéri** (oui, le Père Noël sait être **généreuse**) qui participait pour la première fois à un cours de cuisine. C'était la deuxième fois que je me rendais à ces ateliers (ils étaient alors proposé à l'époque par **l'Office cuisine**) La première expérience avait été très agréable, j'avais donc très envie de retenter l'aventure.

Nous étions quatre personnes (ce qui était **parfait** à mon avis) : deux jeunes filles, Malvine et moi.

Deux chefs nous ont accueilli et nous ont distribué le matériel nécessaire (planche, couteaux, récipients et tablier)

Nous étions chacun devant un plan de travail (d'où le plaisir d'être peu nombreux) prêt à apprendre **les secrets d'un bon risotto**.

## Un risotto réalisé dans les règles de l'art



La chef nous a d'abord expliqué la technique pour **ciseler un oignon** sans souffrance (Malvine a exécuté l'opération et ce sans dommage collatéral!!!) Nous avons fait de même pour la citronnelle et la coriandre.

Nous avons ensuite démarré la **cuisson du risotto** en respectant scrupuleusement plusieurs étapes (dont je vous reparlerai dans un autre article)

La chef a été très attentive à nos questions et expliquait parfaitement bien la réalisation de la recette (ex : différence entre crevettes et gambas, **qualité du vin utilisé**, type de riz...)

La dernière étape de la recette consistait à décortiquer les gambas et à les saisir quelques minutes à la poêle, juste le temps de les dorer. Elles ont été ensuite ajoutées au risotto en fin de cuisson.

Nous sommes passés à table, Malvine a accompagné le plat d'un **excellent vin rouge du Vaucluse** qui fut une vraie surprise.

Le risotto était **parfait**, les saveurs se compensaient agréablement et les quantités étaient **généreuses**.

En dessert, nous avons eu droit à une création du chef : des biscuits à la cuillère imbibés de rhum surmontés d'une **mousse légère au mangue parsemée de pralin**. Ce dessert a beaucoup plu à Malvine qui n'aime pas finir le repas sur une touche très sucrée.

En conclusion, nous avons passé un agréable moment dans un joli cadre, une bonne ambiance et une chef chaleureuse et pédagogique.

## **Infos pratiques :**

### **Adresse :**

L'atelier des Chefs Toulouse Lafayette Maison

77 rue Alsace Lorraine

31000 TOULOUSE

Tel : 05 61 47 71 23

Site internet : <http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cours/toulouse.php>

Horaires : Mardi-Samedi : 12h-19h

PAR MICKÉLA PUBLIÉ DANS : **BONNES ADRESSES**

