

Date : 19/05/11

Moi, mes invités et nos petits coeurs fondants

Et voilà hoooo c'est déjà finit l'Atelier Maggi ! Alors pour mon plus grand plaisir, voilà un petit topo sur cette superbe soirée riche en rencontre et en saveur ...

Arrivée plus qu'en avance dans le 8ème, ma voiture garée ... je file où ?? et bien au Starbuck Coffee, non je ne me suis pas trompée de route juste un micro détour pour me prendre le café du jour. A grandes enjambées, lunette de soleil sur le nez - bah oui, hein je suis chef d'un soir quand même - café dans l'autre main, me voilà arrivée rue Penthievre pour l'atelier Maggi ... la classe, une cuisine professionnelle ... le stress monte ... et puis redescend de suite en voyant Joëlle, Hanane et Nawal ainsi que notre super organisatrice Réquia qui sont déjà là.

Et hop, je vais en cuisine pour préparer tous les ingrédients dont j'ai besoin pour mes 3 recettes spécialement créés pour cet Atelier Maggi spécial "coeur de bouillon". Les invités arrivent ... On prend le temps de faire un brin de causette autour d'un verre et de quelques trucs à grignoter ! L'ambiance est détendue la soirée est bien partie.

Il est temps de filer en cuisine et de rejoindre ma Maggi(que) Team : Souad, Sandrine, Delphine et Crêpe Georgette (j'adore son nom).

Ce soir on va préparer des scones burger au curcuma, un gaspacho d'asperges vertes orange & crevettes façon thaïe et un crumble de légumes, cabillaud chorizo. Après quelques petits mots sur mes 3 recettes ... Il est temps de se mettre au boulot. Pas le temps de batifoler à droite ou à gauche, on épluche, coupe, râpe, zeste, étale, file derrière le sublime piano rouge pour faire cuire les asperges, on revient près de la table. J'aurais dû apporter mes rollers la cuisine est immense.

L'heure tourne ...

On coupe, mixe, émiette et puis nos 10 yeux sont rivés sur les verrines, une cuillère à la main, chacune à son poste quelle organisation et on dresse ... La classe ... Et voilà 21h00, la grande

Évaluation du site

L'auteur de ce blog diffuse des chroniques gastronomiques ainsi que des recettes de cuisine.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

table se pare de dizaines et dizaines de verrines, mini assiettes et coupelles ... il est temps de passer à table et de se régaler.

J'ai vraiment passé une excellente soirée, on y prendrait très vite goût d'ailleurs. Un grand merci à Réquia et l'équipe Maggi pour cette atelier ainsi qu'à Pauline de l' **Atelier** des **Chefs** pour sa disponibilité et ces petits conseils. La soirée est passée trop vite ... il est temps de rentrer.



Crédit photo Joëlle

Prochainement vous pourrez consulter les recettes cuisinées lors de cette atelier sur le blog des astucieuses.

Quant à moi, d'ici quelques jours je mettrai en ligne mes 3 recettes concoctées pour Maggi.