

L'atelier des **Chefs**

30 minutes top chrono pour cuisiner la pomme de terre

Seulement 30 minutes pour réaliser un plat gourmand et complet avec des pommes de terre? Une gageure? Pas du tout! C'est la nouvelle formule proposée par l'atelier des Chefs en partenariat avec le CNIPT. Depuis 2005, le CNIPT est associé à l'atelier des Chefs qui propose des cours de cuisine dédiés à la pomme de terre, financés à 50 % par l'interprofession. Depuis peu, l'atelier des Chefs offre une nouvelle formule top chrono autour de la pomme de terre. En 30 minutes, les participants réalisent un plat délicieux où la pomme de terre est mise en avant. Durant l'atelier, le Chef raconte la pomme de terre et livre des trucs et astuces pour la cuisiner mieux et plus facilement. Une fois le plat réalisé, tous les convives se réunissent autour d'une grande table pour déguster ensemble leur création. Le partenariat avec le CNIPT permet à l'atelier des Chefs d'offrir un dessert ainsi qu'un café-mignardise et de proposer ce cours Top chrono 30 minutes pour 15 € seulement. Une formule qui a beaucoup de succès en semaine durant la pause déjeuner. Par exemple, au menu: Curry vert de volaille au lait de coco, purée de pommes de terre à la cive; Pavé de cabillaud en croustillant de lard, pommes de terre grenailles confites parfumées à la tapenade; Pavé de bœuf au beurre de curry, écrasée de pommes de terre au lait de coco. Bonne dégustation! ■

