



c'est la fête !
recettes



Les petits chefs aux

**Aujourd'hui, direction le cours de cuisine !
Clément, Solène et Malo ont joué les
apprentis pâtissiers avec William,
un vrai chef cuisinier ! On les suit ?**

1

Premier geste indispensable : se laver les mains. Pas question de mettre des microbes sur les ingrédients ! Puis tout le monde enfle son tablier. Allez zou, au travail ! Au programme du jour : *une soupe de fraises*, avec chantilly au basilic et tuile à la fraise. Tous les ustensiles sont déjà sortis, pratique pour ne pas perdre de temps !

Moi, je n'aime pas cuisiner, mais j'aime bien déguster !



Clément, 11 ans 1/2



2

Première étape : la soupe de fraises. Les trois apprentis chefs commencent par effeuiller le basilic. Ils ne se doutaient pas que les petites fleurs de cette plante étaient comestibles ! Le chef leur explique également qu'il existe différentes variétés de fraises, et aujourd'hui, ce sont les gariguettes qui sont coupées en morceaux !

Solène, 10 ans 1/2

3

Solène a une mission délicate : récupérer les graines de la gousse de vanille. Avec un couteau, elle coupe la gousse en deux dans le sens de la longueur, puis la gratte pour en extraire les graines. "Parfait !", la félicite le chef.



fourneaux !



4 Solène mixe ensuite la vanille avec les fraises, l'eau et le sucre glace, et hop, la soupe est mise au frigo.

4



5

C'est l'heure de préparer la chantilly au basilic. Le sucré-salé, ça ne fait pas peur aux apprentis cuisiniers ! Le chef plonge le basilic dans le lait porté à ébullition, puis mixe la préparation. "C'est pas trop sucré !", s'étonne Solène en la goûtant. Clément mélange le tout avec la crème liquide et le sucre glace.



6 Malo passe ensuite la préparation à travers un "chinois", une passoire en forme de cône. Il écrase bien le basilic avec la louche. C'est très important pour la prochaine étape.

6

Malo, 10 ans



7

Le chef verse le mélange dans le siphon, qui permet de créer le côté mousseux de la chantilly. Il faut que le mélange soit bien lisse pour que la chantilly prenne.





9

Quand c'est cuit, le chef enroule un morceau de tuile autour d'un instrument cylindrique pour lui donner une jolie forme.



C'est parti pour la tuile à la fraise ! Il en faut des muscles pour mélanger énergiquement le beurre et le sucre glace ! Clément ajoute la pulpe de fraise et la farine, puis le chef étale la préparation sur un tapis de cuisson. "Ça ressemble à une crêpe !", remarque Solène, qui met ensuite la plaque dans le four.



Oups ! Je crois que j'ai écrasé une fraise avec mes papattes !



8

J'aimerais bien participer à un cours de cuisine avec toi !

10

Dernière étape : la présentation. Le chef verse la soupe dans un petit verre, et la recouvre de chantilly. Ça y est, c'est le moment de déguster ! Les petits chefs sont unanimes : "C'est super bon !"

Les ateliers de cuisine, quésako ?

Les cours de cuisine, c'est tendance ! Le principe est simple : pendant environ 1h30, tu apprends à cuisiner avec l'aide d'un professionnel, en compagnie d'autres enfants, ou même de tes parents ! Tu peux aussi préparer ton goûter d'anniversaire avec tes amis. Tu apprends des gestes techniques tout en t'amusant ! À la fin du cours, tu peux déguster ta réalisation sur place, ou l'emporter chez toi. Voici un cours de cuisine qui a lieu dans plusieurs villes : www.atelierdeschefs.fr.

Tu peux aussi rechercher le cours le plus près de chez toi avec le site www.atelierenfant.com.

Un grand merci à toute l'équipe de l'Atelier des chefs, à Toulouse, pour son accueil chaleureux.

Réalisation : Manon



Photos : Valérie Kung / Milan presse.