



Je découvre la fermentation en cuisine



Mme HUDELOT Céline (Formatrice et cuisinière indépendante)

INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu : Collège et lycée EREA/LEA
(Cuisine pédagogique)

Début le samedi 08 février 2025

DURÉE : 03:00

Prix : **41.00 €**

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le tarif inclut 9€ pour les ingrédients bio.

MATERIEL :

2 bocaux en verre avec joint (le parfait, Fido ou weck) de 0,5L + un ou deux anti monte lait en verre + un bocal de 1,5L qui ferme + un bocal à confiture (couvercle à vis).

CODE ACTIVITÉ : 203

DESCRIPTION

La fermentation est une pratique millénaire de transformation, conservation et amélioration des aliments. Elle est pratiquée partout dans le monde.

Après un apport théorique sur le sujet, nous réaliserons 3 préparations lacto-fermentées : kimchi doux, kéfir, citron confit. Nous préparerons aussi des pickles d'oignons rouges en utilisant la saumure (vinaigre, eau, sucre).

Chacun emportera à la maison les différentes préparations.

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

- principes de la fermentation, matériel à utiliser et règles d'hygiène
- réalisation de 3 préparations que les participants emportent.
- utilisation des aliments fermentés en cuisine.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	08-02-2025	09:00	03:00	00:00

Collège et lycée EREA/LEA (Cuisine pédagogique), 68 route de Châteauneuf - 26200 MONTEILIMAR