



Recettes, astuces, techniques, pour vous initier à une cuisine créative, naturelle, saine, durable, anti-gaspi et gourmande! Vous apportez vos ingrédients. En petit groupe, dans une ambiance conviviale pour préparer et déguster ensemble.

## Samedi 21 octobre 2023 Makis sushis et cuisine asiatique



## De 9h30 à 12h30 (préparation), à 12h30 repas partagé.

Découvrez comment réaliser des makis, colorés et originaux, et 1 ou 2 plats asiatiques. Ceci avec aliments végétariens ou pas. Comment préparer le riz à sushi, garnitures crues et cuites, technique pour former et rouler les makis. Nous cuisinons ensemble, avant de partager un délicieux repas!

Inscription avant le 12/10/23

## Samedi 02 décembre 2023 La cuisine du panier de saison



## De 9h30 à 12h30 (préparation), à 12h30 repas partagé.

Que vous soyez abonnés à l'AMAP ou non, vous pourrez vous laisser inspirer par les légumes de saison, pour préparer un menu original et anti gaspi (en fonction du contenu du panier de la semaine) et autres ingrédients à définir. Nous cuisinons ensemble, avant de partager un délicieux repas!

Inscription avant le 23/11/23

Inscription à <u>atelier@amancey.com</u>
Nombre de places limités à 7 participants