

Découverte : La cuisine des épices 22/23

Professeur : **Jocelyne Fleurquin**

Horaire de cours (avec référence au programme ci-dessous) : 4 cours

<http://www.cefor.be/web/formations.php?UF=263&Adm=410&C=6507&Guic>



L'objectif de cette initiation est de pouvoir découvrir les différentes épices comme le mélange trappeur, le poivre timur, le sel viking, baies de la passion, voatsiperifery, fève de tonka et associer aussi le salé et le sucré. Voici une proposition de programme.

Cours 1

- Velouté verts, quenelles de volaille (baies de Tasmanie)
- Saumon légèrement cuit et crème d'amandes (poivre rouge de kampot)
- Tartelette au chocolat liégeois et poivre blanc de Penja

Cours 2

- Tartare de saumon version trappeur et sorbet au concombre
- Filet de porc laqué au miel et aux épices, pommes de terre grenaille aux champignons (poivre sichuan)
- Sablé sarrasin aux poires, crémeux baies roses (fleurs de sel aux épices et baies de timut)

Cours 3

- Crème d'asperges au parmesan et oeuf parfait (poivre blanc de bélem)
- Dos de lieu rôti au timur, poêlée de champignons au gingembre
- Poire pochée, baies de la passion, mousse de foin, faisselle de chèvre et sorbet betterave - La baie de la passion, comme son nom l'indique à une odeur de fruits de la passion et sublime un plat de poissons.

Cours 4

- Oeuf en neige coeur fondant, crème de champignons et mousseline de pdt (poivre blanc de malabar)
- Filet de canard trappeur laqué, crème onctueuse de panais, légumes au jus de viande (mélange trappeur) - Le mélange trappeur est un sel de mer fumé avec du sirop d'érythritol, celui-ci apportera la petite touche de douceur au magret de canard et fera pétiller les papilles avec du chocolat
- Pommes confites au beurre et pimento de la vera sur un crumble de noisette, glace à la réglisse (pimento de la vera) - Le pimento de la vera est un piment rouge qui a été séché et fumé, il apportera au plat une pointe de piquant et un goût fumé aux poissons et s'associe très bien avec les poires confites

Il en existe encore plein d'autres, mais il ne faut pas oublier que tout cela à un coût et qu'il faut utiliser ceux-ci intelligemment en respectant les règles culinaires comme ne pas broyer certains de ces condiments trop tôt et /ou avant leur utilisation qui pourrait altérer leur arôme et leur fonction rapidement.

Ces épices sont généralement commandés via <https://www.terreexotique.fr/>