



GASTRONOMICOM

ACADEMIE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE

PROGRAMME GOURMET 1 Mois - CUISINE TYPE DE PLATS APPRIS



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE
8, RUE DES MOULINS À HUILE | 34300 AGDE | FRANCE
T : +33 4 67 32 15 07 | CONTACT@GASTRONOMICOM.FR

WWW.GASTRONOMICOM.FR



SEMAINE 1 : LES ENTRÉES FROIDES



> Tartare de tomate au basilic, œuf mollet et oursin

Techniques apprises

Cuisson œuf mollet, préparation oursin, tuile dentelle

> Tataboulé de choux fleur et maquereau mariné

Techniques apprises

Fileter un maquereau et le mariner, semoule de légume



SEMAINE 2 : LES ENTRÉES CHAUDES



> Soupe de butternut et royale de foie gras, mousse de lard fumé et gnocchi

Techniques apprises

Appareil à royale, utilisation du siphon pour la réalisation d'une mousse chaude, gnocchi de pomme de terre

> Tarte d'oignon au caramel de citron

Techniques apprises
*Pâte brisée, «foncer»,
«cuire à blanc»*



SEMAINE 3 : LES POISSONS ET LEURS SAUCES



> Soupe de poisson et saint pierre poché, fenouil et rouille

Techniques apprises

Flamber, cuisson poché, réalisation d'une soupe de poisson, émulsion froide stable

> Cabillaud poêlé au maïs aux coques et galère, embeurrée de cocos de Paimpol

Techniques apprises

Fileter un cabillaud, cuisson de coques «marinière»



SEMAINE 4 : LES VIANDES ET LEURS SAUCES



> Gigot d'agneau au saveur de Méchoui, artichauts barigoule et boulgour parfumé à l'huile d'argan

Techniques apprises

désosser un gigot d'agneau, fumer une viande. Tourner des artichauts

> Pithiviers de pigeon

Techniques apprises

Habiller un pigeon, jus de pigeon

